



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA**

ISABELA MARIA PEREIRA BARBOSA

**ENTRE O *AJEUM* E A “COMIDA AFRO-INDÍGENA”:
MÃE NEIDE OYÁ D’OXUM E A ALIMENTAÇÃO NA SERRA DA
BARRIGA, ALAGOAS**

Aracaju, 2018.

ISABELA MARIA PEREIRA BARBOSA

**ENTRE O *AJEUM* E A “COMIDA AFRO-INDÍGENA”:
MÃE NEIDE OYÁ D’OXUM E A ALIMENTAÇÃO NA SERRA DA
BARRIGA, ALAGOAS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Sergipe como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Antropologia Social.

Orientador: Professor Doutor Clovis Carvalho Britto.

Aracaju, 2018.

Para os que seguram minha mão quando o
mundo ousa soltar; Alice, amada mãe. Luiz,
querido pai, Vovó Áurea e Eudson, meu
companheiro.

AGRADECIMENTOS

Na trajetória acadêmica são muitas as intempéries que encontramos pelo caminho, desde o início, abdicar de um emprego para mergulhar no mundo das leituras, aulas e escritos e saber que essa ousadia pode lhe trazer bons frutos, mas que o futuro é uma luz incerta no fim do túnel. Em tempos de desmonte da educação pública no país, soa como um ato de coragem. E foi. Porque tive poucos e sinceros apoiadores e entusiastas nesse caminho, a quem devo minha gratidão.

Ao meu alicerce, meu coração pulsante fora do peito, Alice, minha mãe, que inspira meus estudos e é dona das mais sábias palavras quando mais preciso, obrigada por continuar acreditando. Ao meu pai, Luiz, que sempre me diz para “tocar o barco pra frente” quando ele presume afundar e rema junto comigo. Ao meu companheiro, Eudson, pelo jantar quentinho que me esperava sempre que chegava das viagens para assistir aula, ao apoio e companheirismo na caminhada. À Vovó Áurea pelo afago, o cuscuz fofinho, o abraço apertado e o sorriso sincero.

Aos amigos de mestrado, pela acolhida e por toda a ajuda quando precisei de um teto pra dormir, em especial à Luana e Andressa, que me receberam em seus lares e, além de um teto, me estenderam a mão e o coração. Ao amigo Cláudio Júnior e Rosa Correia por terem me incentivado em continuar na carreira acadêmica e ter me encorajado à prestar a seleção de mestrado na área que eu sempre quis, e, além disso, me guiar nas ideias confusas quando a trajetória se mostrava rude. Ao próprio campo de pesquisa que me propus pesquisar, à pessoa de Mãe Neide Oyá D’Oxum pelo carinho, por sempre me receber cordialmente; a sua filha, Naná Martins por ter sido o canal de comunicação e pelo respeito em mim depositado.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela bolsa de estudos. Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA-UFS), em especial ao meu orientador, professor Clovis Britto, que com sua atenção e comprometimento, ascendeu em mim um desejo ainda maior de seguir na profissão que escolhi, agradeço pelos ensinamentos, pelas partilhas e por toda a sua poesia que me incentivou a continuar e avançar positivamente com o passar dos escritos.

Aos professores Fernando José Ferreira Aguiar e Ulisses Neves Rafael pelas contribuições no exame de qualificação e aos professores Leonardo Leal Esteves e Rosa Lúcia Lima da Silva Correia pela disponibilidade em contribuir com este trabalho.

*A gente vive repetido, o repetido, e, escorregável, num mim
minuto, já está empurrado noutro galho. Acertasse eu com o
que depois sabendo fiquei, para de lá de tantos assombros... Um
está sempre no escuro, só no último derradeiro é que clareiam a
sala. Digo: o real não está na saída nem na chegada: ele se
dispõe para a gente é no meio da travessia.*
Guimarães Rosa (2001, p. 80)

RESUMO

Esta dissertação analisa a alimentação na Serra da Barriga, Alagoas, a partir dos impactos da criação do Restaurante Baobá Raízes e Tradições, fundado pela ialorixá e chefe de cozinha Mãe Neide Oyá D'Oxum. Tendo como recurso metodológico a análise da trajetória da ialorixá, os discursos em torno da comida produzida em seu restaurante e seu papel como “guardiã da memória”, o trabalho problematiza as construções e as tensões nas interfaces entre a “comida quilombola”, a “comida do sagrado” e a “comida afro-indígena” naquela localidade. Para tanto, evidencia esses debates a partir de uma pesquisa etnográfica que teve como itinerário as narrativas produzidas pela ialorixá e reforçadas pelo “turismo eco-étnico” no Restaurante Baobá Raízes e Tradições, localizado na Serra da Barriga, nos arredores do Parque Memorial Quilombo dos Palmares (PMQP), e do silenciamento dos moradores sitiados ao redor do PMQP e dos quilombolas da comunidade de Muquém.

Palavras-chave: Antropologia; Comida, Serra da Barriga; Restaurante Baobá; Mãe Neide Oyá D'Oxum.

ABSTRACT

This Master Thesis analyze the feeding in the Serra da Barriga, Alagoas, from the impacts around the creation of *Baobá Raízes e Tradições Restaurant*, founded by *ialorixá* and chef Mãe Neide Oyá D'Oxum. Having as methodological resource the analysis of the *ialorixá*'s trajectory, the discourses around the food maked in her restaurant and her role as “guardian of memory”, the work problematizes the constructions and the tensions between the interfaces about “quilombola's food”, “sagrado's food”, and the “afro-indigena food” in that location. Therefore, evidence this debates from an ethnographic search that had as itinerary the *ialorixá*'s narratives and reforced by “eco-technical tourism” in *Baobá Raízes e Tradições Restaurant*, located in *Serra da Barriga*, siding by the Parque Memorial Quilombo dos Palmares (PMQP), and silencing of the residents who live around fo PMQP and the Muquém Quilombola Community.

Key-words: Anthropology; Food; Serra da Barriga; Baobá Restaurant; Mãe Neide Oyá D'Oxum.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
1 ENTRE O FOGÃO E A CIÊNCIA: PROBLEMATIZAÇÕES ANTROPOLÓGICAS ACERCA DO ALIMENTO E DA COMIDA.....	17
1.1 ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO: A COMIDA COMO OBJETO DE ESTUDO ANTROPOLÓGICO.....	17
1.2 ENTRE O TRADICIONAL E O ANCESTRAL: DESAFIOS DE COMPREENSÃO DAS COMIDAS “QUILOMBOLA”, “AFRO-BRASILEIRA” E “AFRORRELIGIOSA”.....	30
1.3 DO SERTÃO AO LITORAL: ANÁLISES ANTROPOLÓGICAS DA ALIMENTAÇÃO EM ALAGOAS.....	41
2 COMIDA E RELIGIÃO: MÃE NEIDE OYÁ D’OXUM E A ALIMENTAÇÃO “AFRO-INDÍGENA” NA SERRA DA BARRIGA.....	52
2.1 DESLOCAMENTOS DA ALIMENTAÇÃO NA TRAJETÓRIA DE MÃE NEIDE OYÁ D’OXUM.....	52
2.2 ENTRE A COMIDA E O AXÉ: RESTAURANTE BAOBÁ RAÍZES E TRADIÇÕES E A FABRICAÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA.....	64
2.3 A SERRA DA BARRIGA, O RESTAURANTE BAOBÁ E A ECONOMIA DE TROCAS SIMBÓLICAS.....	80
3 NESSE “QUILOMBO” TEM DENDÊ: UMA ETNOGRAFIA NO RESTAURANTE BAOBÁ RAÍZES E TRADIÇÕES.....	91
3.1 QUANDO O CAMPO TEM SABOR: APROXIMAÇÕES PRELIMINARES.....	91
3.2 O QUE SE COME E O QUE SE FALA: O CARDÁPIO, OS DISCURSOS E OS MODOS DE FAZER A COMIDA NO RESTAURANTE BAOBÁ.....	100
3.3 COMIDA “AFRO-INDÍGENA” E “TURISMO ECO-ÉTNICO”: A VISÃO DOS TURISTAS, DOS MORADORES SITIADOS E DOS QUILOMBOLAS SOBRE O RESTAURANTE BAOBÁ.....	122
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	141
REFERÊNCIAS.....	143

INTRODUÇÃO

O campo de pesquisa que propus estudar se refere a um restaurante localizado nos arredores da Serra da Barriga, estrada que dá acesso ao Parque Memorial Quilombo dos Palmares, com nome de Baobá Raízes e Tradições. O restaurante faz menção à uma árvore muito comum em determinados países africanos e que tem grande representatividade para as religiões de matriz africana no Brasil, Baobá é conhecido como a árvore da vida, a árvore mãe. A dona do restaurante e também chefe de cozinha do lugar é a ialorixá¹ Neide Oyá D'Oxum que traz no cardápio uma proposta de uma comida bastante peculiar, intitulada de “afro-indígena”. Desse modo, propõe representar por meio da comida uma história ancestral e com referência à cultura e alimentação dos quilombolas que viveram naquele lugar.

O restaurante possui um método de servir diferente, seguindo o estilo *buffet*, abre somente em dias específicos, pois está inserido no programa de turismo “eco-étnico” do Estado de Alagoas², programa esse que leva turistas de diversos lugares do país e do mundo que estão como visitantes na cidade de Maceió para a cidade da zona da mata alagoana, União dos Palmares, lugar que foi sede do maior agrupamento de resistência negra da América Latina, o Quilombo dos Palmares. Espaço hoje transformado no Parque Memorial Quilombo dos Palmares, uma espécie de ecomuseu, com grande extensão, que propõe representar a vida e organização social e política no Quilombo dos Palmares.

A minha aproximação com o campo ocorreu a partir de uma visita ao restaurante em que participei, também, das atividades realizadas na cozinha, como ajuda no pré-preparo de algumas comidas. Na época, em 2015, era aluna do curso de Gastronomia pela UNINASSAU- Maceió, já tinha curiosidade pela pesquisa provindas da minha trajetória de formação acadêmica no curso de Ciências Sociais – Licenciatura pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL) concluído em 2012.

Me intriguei com o funcionamento da cozinha, os modos de fazer, o cuidado com a preparação de cada alimento, a preocupação específica com determinadas comidas, o que me parecia cuidados semelhantes aos realizados com a alimentação em algumas religiões de matriz africana. A relação de confiança que as cozinheiras tinham com a chefe de cozinha, por serem suas filhas de santo, e por já conhecerem sua trajetória e os métodos de preparo de alguns

¹ Sacerdotisa que ocupa o mais alto grau hierárquico nas religiões afro-brasileiras.

² O turismo “eco-étnico” será objeto de análise aprofundada no texto etnográfico apresentado no último capítulo desta dissertação.

alimentos associados ao preparo de “comidas votivas”³ também contribuiu para que percebesse algumas especificidades na prática e no discurso em torno do restaurante e da comida ali produzida.

No processo de conhecimento do campo pesquisado, muitas foram as situações vivenciadas em torno da compreensão da comida servida no lugar, pois nesse processo de aproximação, Mãe Neide Oyá D’Oxum passou por mudanças profissionais que influenciaram, também, no meu modo de ver o campo. Em 2015, ela iniciou seus estudos no curso de Gastronomia, pela UNINASSAU-Maceió, e, como consequência, muitas foram as transformações em torno dos fazeres e dizeres sobre a comida e alimentação “quilombola” no Estado de Alagoas. Essa comida adquiriu grande visibilidade a partir da divulgação promovida por Mãe Neide em oficinas, palestras e no próprio restaurante. No mesmo sentido, a comida “afro-indígena” teria relação direta com a “comida dos orixás”, como é o caso do *Amalá*, a comida que é “carro chefe” no cardápio do restaurante, presença constante em suas oficinas de “comida do sagrado” e “comida quilombola” e que é, também, uma comida que faz referência ao orixá Xangô. A compreensão desses deslocamentos em torno de múltiplos discursos sobre a alimentação produzida na Serra da Barriga tornou-se meu principal objetivo.

A relação de Mãe Neide Oyá D’Oxum com o curso de gastronomia e oficinas de “comida religiosa” e “quilombola” foi importante para observar mudanças no campo de pesquisa, pois a partir dessas mudanças muitas outras aconteceram, como, por exemplo, a visibilidade que o restaurante passou a ter a nível estadual e nacional e o destaque que a temática quilombola obteve no campo da alimentação em Maceió.

Observar o campo por meio dessas mudanças foi importante para a compreensão dos discursos em torno do alimento e da comida produzida no restaurante, para compreender como o mesmo se coloca no sentido de representatividade de uma cultura alimentar “quilombola” e, também, para perceber a construção de uma possível alimentação “afro-indígena” na Serra da Barriga.

Este trabalho parte, assim, da antropologia da alimentação. A comida é protagonista, mas para perceber sua atuação, compreendi ser necessário um aprofundamento na pessoa que representa e produz essa comida, se torna espécie de metáfora de sua criação, visto que se legitima a partir da manipulação dos discursos em torno desses saberes alimentares. Mãe Neide produz seu nome a partir dos trânsitos que a alimentação produz em sua atuação enquanto chefe de cozinha, em sua vida religiosa que tem total relação com a comida afirmada como “afro-

³ Comida com relação religiosa. A comida votiva é aquele com votos religiosos, com fins religiosos, nesse caso as comidas ofertadas à orixás. Esse tema será discutido ao longo da dissertação.

indígena” e os modos como se coloca, nos discursos, a representação de uma salvaguarda da “memória ancestral” (CASTRO, 1996). Situação reforçada por ser a única ialorixá escrita no livro do Patrimônio Vivo do Estado de Alagoas e por incluir essa memória e essa alimentação em sistema de trocas simbólicas (BOURDIEU, 2015) por meio do consumo do turismo “eco-étnico”. Foi nesse sentido que visitei oficinas ministradas por Mãe Neide Oyá D’Oxum, palestras sobre “comida quilombola” em seminários do mesmo tema, festivais de “comida quilombola” em faculdades de gastronomia e em shoppings da cidade de Maceió, para perceber como essa comida é produzida, também, por meio do discurso e qual a relação que esses discursos estabelecem com o próprio campo da alimentação e seus cruzamentos com o campo do turismo, da religião e das relações raciais.

Por ser “patrimônio vivo” de Alagoas, os discursos em torno da pessoa de Mãe Neide remetem à uma salvaguarda da memória e essa compreensão é importante para determinado grupo no qual essa memória se fez construir ao longo do tempo, a partir de sua preservação e transmissão. Sendo assim, o mediador da memória tem grande responsabilidade e função privilegiada, pois é ele quem transmite a história do grupo para os demais e também é a pessoa que tem autorização para falar, utilizando-se da *persona* (MAUSS, 2017) que tem um posto hierarquicamente diferenciado no grupo social em que participa. Seria uma das responsáveis pela manutenção de aspectos significativos da sociabilidade de determinado grupo, ou, uma espécie de “guardiã da memória” (GOMES, 1996).

Esse saber fazer incluiria um conhecimento específico e demasiado das práticas alimentares que envolvem o saber do “quilombo”, manifestos nos elementos que compõem o cardápio do restaurante que se relacionam diretamente com a “comida do sagrado”. Além de considerar-se, a partir de discursos, uma expressão viva da memória coletiva, o saber fazer da ialorixá Mãe Neide Oyá D’Oxum transmitido no restaurante auxiliaria na consolidação dos discursos produzidos na própria formação do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, visando, a partir de uma maquete, acionar histórias e memórias sobre o quilombo. Na verdade, a pesquisa acompanhou esses movimentos discursivos, os jogos de poder e as estratégias em prol de determinadas leituras que visam legitimar agentes, instituições e práticas.

Desse modo, permeia uma discussão sobre a análise de uma alimentação representativa na Serra da Barriga, Alagoas, através do restaurante Baobá. Quais as intenções em torno da comida produzida pela “guardiã da memória” que se intitula “afro-indígena” e “quilombola”? Essas práticas alimentares dialogariam com as produzidas pelos moradores do entorno do Parque Memorial Quilombo dos Palmares (PMQP)? Em que medida o parque se torna palco para legitimar uma determinada expressão que é oficializada por um conjunto de agentes e que,

por outro lado, silencia os saberes dos moradores sitiados e da comunidade de Muquém, moradores remanescentes de quilombo? São essas questões que nortearam a pesquisa visando compreender a trajetória de Mãe Neide e os diálogos com a alimentação desses sitiados e remanescentes, ou seja, de quem afirma produzir uma “comida quilombola” e a comida produzida pelos quilombolas ali residentes.

Essas questões também dialogam com a memória afrorreligiosa, o que contribui para uma sobreposição de discursos em torno da alimentação ‘quilombola-afro-indígena’ somado ao conjunto de imagens acionado pela Serra da Barriga e reverberado por agentes e instituições. Segundo Raul Lody (2017), a relação entre a comida e o sagrado é de grande importância:

[...] ela dá aos ingredientes e aos processos culinários um verdadeiro diálogo simbólico, funcional, porque a comida tem a virtude de possibilitar encontros, e destacar pessoas, devoções, e as diferentes maneiras de ritualizar a natureza e a cultura. A comida traz momentos de pertencimento e de alteridade. (p. 1)

Na verdade essa trama acionada pela experiência afrorreligiosa pode ser visualizada a partir da ideia de “invenção” conforme explicado por Roy Wagner (2012) quando ele entende a invenção como um conjunto de pensamentos e ações direcionado a relação criativa da cultura humana, o que pode ser uma invenção cultural para o pesquisador, para o nativo pode ser algo naturalizado. Do mesmo modo, dialoga com a ideia de invenção de tradição (HOBBSAWM e RANGER, 2015), na observância de como essa “tradição alimentar” é construída e difundida e quais os interesses em torno dessa invenção.

Nesse sentido, a invenção não é vista como algo pejorativo, mas uma característica incutida no próprio homem, que inventa sua própria cultura, quando, por exemplo, cria a ideia de uma comida específica de determinado local, com elementos e modos de fazer que representam essa prática cultural. É possível indagar a existência de um conjunto de invenções que, por sua vez, silencia outras práticas culturais que também advogam para si o rótulo de “tradicionais”, conforme observei ao longo da pesquisa de campo na Serra da Barriga.

Com visitas à Serra da Barriga no mês de novembro - mês de comemoração da Consciência Negra na data de 20 de novembro⁴ eleita pelo movimento negro como a data que representa a luta por igualdade e representatividade racial -, período em que o PMQP recebe uma grande quantidade de turistas e várias atividades culturais são realizadas no platô da Serra da Barriga, tive uma breve aproximação com os moradores sitiados do Parque. Após as visitas realizadas após essa data e por meio do turismo “eco-étnico” é que me aproximei dos moradores

⁴ A data marca a morte de Zumbi dos Palmares, líder do Quilombo dos Palmares, em 20 de novembro de 1695.

e pudemos conversar sobre a comida e alimentação do dia a dia deles, bem como suas impressões com a relação ao Restaurante Baobá.

Assim, para compreender essa comida que quer reunir em si várias comidas ou se torna síntese, realizei uma maior observação do campo não somente voltada para o restaurante e sua cozinha, mas também dos agentes nativos da Serra da Barriga, aqui representados pelos moradores sitiados do Parque Memorial Quilombo dos Palmares e de moradores remanescentes quilombolas na comunidade de Muquém. Para a melhor compreensão dessa representação, faz-se primordial compreender também suas práticas alimentares e, a partir disso, perceber a relação do restaurante com a própria “tradição” que propõe representar. Segundo Hobsbawm e Ranger (2015) isso consiste no que ele designa “tradição inventada”, que se trata de:

[...] um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas [...] de natureza ritual ou simbólica, que visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. (p. 9)

Contudo, a produção de uma “alimentação quilombola” em um restaurante localizado às margens do espaço em que existiu o próprio quilombo contribui para legitimar a criação de uma tradição, propondo uma relação do passado histórico com uma continuidade talvez sintética, elaborada a partir de objetos ressignificados, marcada pela construção de uma realidade, bem como da de seus protagonistas. Outro resultado do processo da criação da tradição é o modo de produção dessa tradição nas práticas do próprio restaurante como, por exemplo, o cozimento das comidas em panelas de alumínio e expostas em panelas de barro; o peixe envolto em palha de bananeira cozido em forno convencional; ou a exposição de um fogão à lenha utilizado em outras preparações.

Desse modo, a pesquisa permeia questões relacionadas as práticas alimentares sustentadas em uma “tradição quilombola”, através de um restaurante e sua idealizadora que assumem um papel fundamental na construção e fomentação de uma comida que representaria múltiplos trânsitos ou “tradições”.

A observação dos nativos da Serra da Barriga, nesse caso os sitiados e os quilombados de Muquém – e seus diálogos com o cardápio “afro-indígena” -, bem como dos turistas que frequentam o restaurante e chegam lá por meio do turismo “eco-étnico”, tornou-se um importante contraponto para perceber as tensões em torno da alimentação ali produzida.

Assim, com relação aos caminhos para a realização da pesquisa, me utilizei de um caráter analítico e descritivo, caracterizada por um estudo de cunho qualitativo por meio de uma pesquisa etnográfica, voltada para a observação participante. Entendo, desse modo, que o

processo de observação do campo pesquisado possibilita o conhecimento das práticas culturais e as simbolizações produzidas em torno do restaurante e da própria comunidade da Serra da Barriga e Muquém, a partir de relatos dos seus agentes. James Clifford, em sua obra *A Experiência Etnográfica* (2002), explica que a etnografia se trata de um mecanismo utilizado pela Antropologia para exemplificar de forma textual a experiência do antropólogo, bem como o uso de mecanismos como a fotografia e os diferentes modos de narrativa.

O uso da imagem, junto à observação participante detalhada na forma textual, proporciona ao pesquisador um maior aprofundamento sobre o fazer antropológico. De acordo com Roy Wagner (2012), o tempo que o antropólogo faz sua observação sobre o inventário cultural do nativo, nesse momento sua percepção não se exclui de ser, também, uma invenção. Tendo em vista que o pesquisador possui sua própria cultura e, mesmo que queira, não se despe da mesma para analisar a do outro. Assim, sua concepção de cultura influencia diretamente na visão de cultura que ele venha a ter do objeto pesquisado.

Nesses termos, a etnografia foi realizada em ambientes distintos, seguindo as trajetórias de Mãe Neide Oyá D'Oxum, o funcionamento do restaurante por meio do turismo “eco-étnico”, as impressões dos moradores locais e relatos dos turistas que compõem os passeios ao PMQP e ao restaurante Baobá. Deixei, assim, os impactos da própria experiência no campo me conduzirem pelos itinerários em torno da alimentação na Serra da Barriga no entre-lugar entre o *ajeum* e a comida “afro-indígena” produzida pelo “patrimônio vivo de Alagoas” e a alimentação dos remanescentes quilombolas.

Ajeum é um momento muito importante nas festas dos terreiros de Candomblé e Umbanda, isso porque após os ritos de celebração aos orixás são ofertadas comidas às pessoas ali presentes, comidas como carnes de animais sacrificados em honra aos orixás (LODY, 2012). Nesse processo, “o ajeum é a comida, é o ato da alimentação votiva estendendo-se à festa”. (p. 36)

Comer não é apenas matar a fome. Nas liturgias do candomblé, comer é principalmente comunicar, pois tudo é marcado por um tipo de comida ou por muitas comidas. Tudo come e tudo se come no candomblé [...] A culinária praticada nas festas públicas do candomblé é um ato socializador, no qual a comida é oferecida ao público visitante da festa. É o momento aguardado por todos da comunidade. (LODY, 2013, p. 33)

A palavra iorubá *Ajeum* é o resultado da união das palavras “awa” que quer dizer nós e o “jeun” que significa comer, resultando na expressão “comer juntos”, o comer junto é assim um ato coletivo, de comunhão do alimento ofertado. No Candomblé, por exemplo, *Ajeum* é um momento muito importante, pois a comunidade se reúne em torno do alimento, onde

confraternizam entre os filhos de santo e os visitantes da casa. O momento de partilha é, também, momento de agradecimento e oferta, que segue uma hierarquia entre os filhos da casa após os visitantes terem sido servidos.

Na minha investigação deparei com uma ressignificação do *ajeum* ou, como disse Mãe Neide, com uma comida que se inspira na alimentação votiva, mas que não possui seus fundamentos, tornando-se “profana”. Por outro lado, essa alimentação é reinventada a partir da experiência adquirida no curso de gastronomia e da experiência assumida a partir dos discursos em torno de uma possível origem “afro-indígena” das práticas alimentares da localidade.

A realização desta pesquisa foi dificultada devido à ausência de trabalhos relacionados ao campo da comida e alimentação em Alagoas. Até os escritos mais antigos referentes ao Quilombo dos Palmares pouco dialogam sobre a alimentação, o que se fala é especificamente no sentido de plantações de raízes (LINDOSO, 2007), casas de farinha, doces oriundos do período escravocrata das plantações de cana-de-açúcar (DIÉGUES JÚNIOR, 2002), mas quase nada dos costumes alimentares dessa população. Do mesmo modo, são escassos trabalhos relacionados a alimentação na Umbanda⁵, ainda mais no caso em análise que aproxima o discurso afrorreligioso da alimentação quilombola em Alagoas.

Esta dissertação está dividida em três capítulos. O primeiro capítulo, intitulado “Entre o fogão e a ciência: problematizações Antropológicas acerca do alimento e da comida”, realiza uma análise da compreensão da comida e alimentação no campo antropológico, quando a comida se tornou objeto de estudo da Antropologia, a comida vista como linguagem e símbolo estabelecendo comunicação entre outras culturas. Além da revisão de literatura no campo da Antropologia da alimentação, também dialoga com alguns trabalhos que evocam a alimentação em Alagoas.

O segundo capítulo analisa a trajetória da ialorixá Neide Oyá D’Oxum, o discurso em torno da comida servida em seu restaurante e seu papel como “guardiã da memória” e “patrimônio vivo” do Estado de Alagoas. Intitulado “Comida e religião: Mãe Neide Oyá D’Oxum e a alimentação ‘afro-indígena’ na Serra da Barriga”, propõe uma análise da trajetória da ialorixá e chefe de cozinha a partir da comida produzida por ela no restaurante Baobá, bem como das demais ações em torno da comida como, por exemplo, oficinas de “comida do sagrado” e palestras sobre a “comida quilombola”.

⁵ São escassos os trabalhos que evidenciam o papel da alimentação na Umbanda. Análises sobre essa religião afro-brasileira e a inserção religiosa de Mãe Neide serão efetuadas ao longo desta dissertação.

E, por fim, o terceiro capítulo, denominado “Nesse ‘quilombo’ tem dendê: uma etnografia no restaurante Baobá Raízes e Tradições”, foi elaborado a partir de uma pesquisa etnográfica, tanto no Restaurante Baobá Raízes e Tradições, localizado na Serra da Barriga, arredores do Parque Memorial Quilombo dos Palmares (PMQP), quanto com os moradores sitiados ao redor do PMQP e moradores quilombolas da comunidade de Muquém. Além disso, analisei o denominado turismo “eco-étnico”, organizado pelo Restaurante Baobá em parceria com empresas de turismo de Maceió.

A intenção de analisar o campo por meio desses agentes se faz no sentido de compreender, também, qual a visão que os turistas têm do Restaurante Baobá e da representação de uma comida “afro-indígena”. Meu intuito foi observar as múltiplas narrativas que contribuem para gerar diferentes reflexões em torno das comidas produzidas na Serra da Barriga e, desse modo, ampliar as discussões sobre a “comida quilombola” nos entrecruzamentos da Antropologia com as temáticas da alimentação, da religião, das relações raciais e do patrimônio.

1 – ENTRE O FOGÃO E A CIÊNCIA: PROBLEMATIZAÇÕES ANTROPOLÓGICAS ACERCA DO ALIMENTO E DA COMIDA

1.1 Antropologia da alimentação: a comida como objeto de estudo antropológico

A presença da alimentação como elemento de afirmação da identidade cultural de um determinado grupo é bastante discutida no campo antropológico. Tornaram-se clássicos alguns trabalhos, a exemplo dos estudos por Claude Lévi-Strauss em sua obra *O cru e o cozido* (1964) onde estabelece uma diferença entre comida e alimento, expondo que o alimento é aquele direcionado para saciar o homem, para atender suas necessidades fisiológicas, já a comida é esse alimento transformado, carregado de significados. A comida, nesse sentido, funciona como um código, por meio de uma linguagem simbólica capaz de unir fronteiras distintas, ao mesmo tempo que essa linguagem caracteriza os povos, também os diferencia e os personaliza.

Utilizando-se do fogo como elemento transformador, o antropólogo definiu as características sociais da alimentação quando diferenciou o cru e o cozido como sendo a transformação da natureza para a cultura, ou seja, quando através dos elementos sociais, a natureza passa a receber um simbolismo cultural. Lévi-Strauss utilizou da mitologia do fogo para conceituar a transformação cultural da sociedade, por vias da transformação social.

O pesquisador também dedicou outras obras ao estudo da alimentação, a exemplo de *Do mel às cinzas* (1967), *Origens das maneiras à mesa* (1968) e *O homem nu* (1973). Todavia, *O cru e o cozido* (1964) tornou-se a sua obra mais célebre sobre essa temática. Foi nessa obra que Lévi-Strauss explicou através da trilogia intitulada “Cru/Cozido/Podre” as transformações culturais, onde as coisas cruas são relacionadas às coisas naturais e, quando transformadas, tornam-se cozidas, adquirem um caráter cultural, para depois desse processo retornar à natureza.

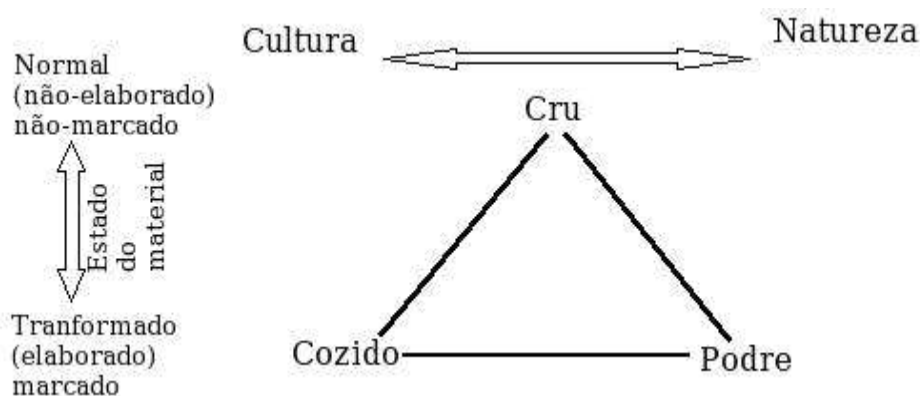


Fig. 1 - Representação esquemática da teoria de transformação cultural por meio da alimentação. In: Claude Lévi-Strauss (1964).

O antropólogo intitulou a relação entre o cru, o cozido e o podre de “triângulo culinário” (Fig. 1), explicando através da alimentação e seus simbolismos a passagem da natureza para a cultura. Esses estudos subsidiaram diversas pesquisas e teorias relacionadas a essa temática. A dicotomia natureza e cultura sublinhada por Lévi-Strauss no campo da alimentação impactou os trabalhos de antropólogos, a exemplo de Mary Douglas (1966) e de Marshall Sahlins (2003).

Em sua obra *Pureza e Perigo* (1966), Mary Douglas discutiu acerca dos conceitos de pureza e impureza nas sociedades tradicionais africanas, em contrapartida aos conceitos de puro e impuro da sociedade contemporânea. Douglas propôs também questionar, a partir de uma análise estruturalista muito pautada nas análises de Claude Lévi-Strauss, as diferentes categorias que compõem as práticas alimentares de famílias de classe média, quando a ideia de puro e impuro ocasiona em uma relação com a ideia de ordem e desordem, estando fora de ordem aquilo que é impuro, proibido.

No capítulo intitulado “A impureza secular”, Mary Douglas (1966) cita a alimentação como foco da explicação entre as impurezas e proibições religiosas em torno do ato de alimentar-se. Expõe o exemplo da carne de porco, pouco consumida e nunca consumida entre as religiões judaicas e muçumanas, evidenciando as restrições dessa carne, tida como tóxica em prescrições alimentares mosaicas. As proibições em torno do consumo da carne do porco estão, também, expressas na Bíblia, em Levítico, que relaciona o ato de comer o porco como algo impuro. Tais restrições alimentares foram, posteriormente, analisadas positivamente com o fato de judeus europeus terem forte imunidade à doenças severas da época, como é o caso das pestes.

Nesse processo de diferenciação entre o puro e o impuro, encontram-se as práticas alimentares dos yorubás. Mary Douglas cita que os yorubás tinham o costume de alimentar-se com a mão direita, pois a mão esquerda era impura, suja, por manusear utensílios e segurar

demais objetos poluentes. A autora destaca inúmeras diferenças de puro e impuro das sociedades contemporâneas para as sociedades tradicionais. Como exemplo, ela se utiliza dos povos Havik, que separam os alimentos crus (puros), dos alimentos cozidos (impuros); para eles os alimentos cozidos são condutores de poluição, portanto, é somente permitido receber alimentos crus, estes vindos de qualquer casta que seja. Além disso, outros alimentos são denominados impuros e puros, como por exemplo as nozes e bananas, podem ser doadas à castas inferiores somente se estiverem inteiras, caso a banana esteja sem casca, não pode ser aceita, ou se as nozes estiverem pela metade.

Assim, os alimentos em contato indireto também podem produzir poluição, como por exemplo tocar com os dedos em um alimento que será consumido por todos, o torna impuro. No processo ritual de alimentação, enquanto come, uma pessoa está no processo de pureza secundário, no entanto, se ela toca com os dedos no alimento do outro, este se tornará impuro. Com isso, Mary Douglas (1966) busca expor quais fatores levavam algumas sociedades entenderem um alimento como puro e o outro como impróprio para o consumo, determinando alguns costumes da sua própria cultura como práticos e, outros, como imorais.

Já Marshall Sahlins, em sua obra *Cultura e razão prática* (2003), propõe um estudo sobre o consumo e utilitarismo. Em suas discussões, sublinha que o ato de comer é cultural, colocando em evidência animais que devem ser comidos com animais que possuem uma relação afetiva com as pessoas. Nessa vertente, Sahlins destaca o cachorro e a vaca, destacando que nutricionalmente e financeiramente seria viável o consumo da carne do cachorro, no entanto é extremamente abominável seu consumo no sistema de alimentação americano, por exemplo, que prioriza o consumo da carne de vaca em detrimento da proteção dada ao cachorro. Diferente do sistema de consumo indiano que prioriza a vaca como um animal sagrado, impróprio para o consumo, sendo venerada, respeitada e que assume um posto de consagração social. Nesse meio termo encontram-se os cavalos, entre cães e vacas, os cavalos não são domésticos, porém não são selvagens, recebem afeto, são bem tratados, apesar de não estarem intimamente próximos aos seus donos, fazem parte de uma relação que os distancia da posição ocupada pelo gado, por exemplo.

Marshall Sahlins (2003) faz uma separação de prioridade entre o consumo das carnes, nesse meio ele inclui a carne de boi como de maior prestígio, diferente da carne de porco que por muito tempo sofreu com grandes restrições alimentares. Ele explica esse fato relacionando o fato da criação desses animais, onde o boi está distante do convívio humano, já o porco estabelece uma relação relativamente próxima, por serem criados em cativeiros e comerem a comida que sobra de seus donos.

Tal pensamento possui referência com a explicação de Mary Douglas (1966), quando Sahlins estabelece uma classificação entre animais próprios ou não para o consumo a partir de uma ordem simbólica. Nesse aspecto, destaca que há sempre um caráter simbólico que justifique as premissas em torno da alimentação. Como por exemplo, o fato das proibições do consumo da carne de porco pelos judeus, formalizado por regras através de um simbolismo religioso e suas imposições de permissão e proibição.

No âmbito brasileiro também podemos observar os impactos do pensamento de Lévi-Strauss sobre alimentação. É o caso do trabalho da antropóloga Paula Pinto e Silva, intitulado *Feijão, farinha e carne seca: um tripé culinário no Brasil Colonial* (2002). Sua pesquisa propõe uma definição, através de elementos e modos de fazer, de uma culinária brasileira. Sublinha os símbolos relacionados ao processo de interação de culturas no período colonial brasileiro. Silva analisa as configurações alimentares no Brasil Colonial, capaz de simbolizar uma linguagem definidora, através dos utensílios de cozinha, dos métodos de cocção e dos ingredientes cozidos a partir da trilogia inspirada em Lévi-Strauss. Para a antropóloga, o feijão com carne seca engrossado com farinha de mandioca estava presente na alimentação do indígena, do africano e do português.

Nesse sentido, sua pesquisa esbarra em questionamentos sobre a introdução de cada elemento cultural específico na formação de uma cultura alimentar, embora não de forma amigável, tendo em vista a condição pela qual os africanos foram trazidos ao Brasil, além da situação em que os indígenas eram submetidos, de completa exploração. Desse modo, ingredientes específicos de cada cultura foram sendo misturados aos pratos, dando uma nova significação e propondo novos diálogos e interfaces culturais. A proposta de Paula Pinto e Silva (2002) dialoga com Lévi Strauss especialmente quando ela propõe analisar o sistema alimentar brasileiro como linguagem, que dialoga sua cultura com outras culturas, além de se reinventar e inventar significados ao longo do tempo.

Outro trabalho que parte das reflexões de Lévi-Strauss consiste na análise que Roberto DaMatta (1987) realizou a respeito da alimentação no Brasil. Seus estudos compreendem a comida como sendo uma linguagem por meio de códigos, definindo um código para cada categoria alimentar. Para ele, é possível operar uma distinção da comida a partir dos sentidos da pessoa, quando essa comida interage com todos eles, desde a cabeça à barriga e entre o corpo e a alma, provocando-lhes sentidos, agindo como espécies de códigos culturais categorizados.

O código de odores, que separa os alimentos de acordo com o paladar que lhes é pertinente; o código gustativo, que diferencia os sabores, o bom e o mau gosto, além das suas características sensoriais de quente, frio e gelado; o código visual, que atrai a pessoa a comer

uma determinado alimento ou recusá-lo; e, por fim, o que o autor denomina de código digestivo, aquele que diferencia o alimento de fácil digestão ou não, fazendo uma distinção entre o que ele chama de olho e barriga – a parte de cima do corpo e sua parte de baixo. Além de caracterizar os códigos alimentares, Roberto DaMatta (1987) também expôs que a característica cultural de cada indivíduo pode ser definida a partir do que ele ingere e do que ele coloca sobre a mesa todos os dias, quando disse a célebre frase “Diga-me o que comes que eu te direi de onde vens”. No mesmo sentido, analisa os significados do cru e do cozido no caso brasileiro:

O cru seria tudo que está fora dessa área da casa onde somos vistos e tratados com amor, carinho e consideração, podendo – conseqüentemente – escolher a comida. Ou seja- o cru é tudo aquilo que está fora do controle da casa. Tudo que pode até mesmo estar oposto ao mundo da casa, como uma área cruel e dura do mundo social. Um espaço repleto de movimento contraditório, onde as pessoas não se harmonizam entre si, mas disputam na competição uma espécie de batalha que se revela sobretudo no trabalho. Já o cozido é algo social por definição. Não é somente o nome de um processo físico – o cozimento das coisas pelo fogo –, mas, sobretudo, o nome de um prato sagrado dentro da nossa culinária. Prato, aliás, que diz tudo dessas metáforas que as comidas permitem realizar e que fazem desta sociedade o Brasil. De fato, no cozido temos o alimento que junta vegetais, legumes e carnes variadas num prato que tem peso social muito importante, pois que inventa a sua própria ocasião social. Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer. É que há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. Tudo isso revela que a nossa concepção do cozido, em oposição ao cru, estabelece uma distinção entre coisas que são separadas e estanques – individualizadas umas das outras –, e tudo isso é o cru ou faz parte do que é cru... E o cozido é concebido como algo que permite a relação e a mistura de coisas do mundo que estavam eventualmente separadas. (p. 22)

O fato é que no campo de estudos do que se convencionou chamar de Antropologia da Alimentação são muitas as linhas de pesquisa, abarcando desde o âmbito religioso e cultural, de identidade, turismo, medicina, até territorialidade e patrimônio. Muitos foram os teóricos que se debruçaram sobre o tema, pouco explorado na Antropologia até determinada época:

Além desses aspectos que envolvem o alimento e o comer, outros poderiam ser mencionados, evidenciando uma complexidade que se tem mostrado instigante à medida em que a temática passou a ser abordada pela antropologia, ganhou impulso nos anos 1980 e consolidou-se a partir daí, em tempos de globalização, abarcando o interesse por um amplo leque de práticas e sentidos que permitem explorar desde a produção do alimento até seu consumo. Na realidade, a contribuição dos estudos antropológicos tem-se caracterizado por evidenciar como as diferentes formas de produção e consumo de alimentos constituem uma articulação ente as dimensões

materiais e simbólicas, revelando práticas e representações associadas a esses processos que nos oferecem formas de tratar questões de identidade, uma vez que expressam relações sociais e de poder; nos permitem rever noções como tradicional, autêntico, saudável; além de diferenças observadas entre etnias, gêneros e gerações. (COLLAÇO; MENASCHE, 2015, p. 5-6)

A antropóloga Audrey Richards (1984), discípula de Malinowski, foi responsável por inaugurar as práticas alimentares como linha de pesquisa na Antropologia. Incentivada por seu orientador, mudou seu campo de pesquisa e passou a analisar com afinco o campo nutricional, a transformação da alimentação por meio das relações sociais, investigando a nutrição em uma sociedade tribal. Nesse viés, a alimentação foi posta em uma linha tênue entre sexo e a comida, ambos como sendo necessidades fisiológicas, sociais e culturais. Através da etnografia com o nativo, a antropóloga pontua questões voltadas para a relação social envolvendo o ato de se alimentar e os modos de vida da própria sociedade, seus vínculos sociais em diversas instituições, a necessidade de alimentar-se e o grau de satisfação que se tem em realizar esse ato por meio de relações de troca e parentesco.

Segundo Rogéria Campos de Almeida Dutra (2012), a pesquisa etnográfica de Audrey Richards nos povos Bemba, expõe uma forte relação de troca e parentesco por meio da comida:

Laços primários, que garantiam o acesso do alimento através das relações de parentesco no grupo doméstico, e secundários quando estas relações envolviam um contexto social mais amplo, onde o nativo passa a fazer parte do sistema de produção da tribo. Os laços nutricionais seriam, portanto, o imprescindível estabelecimento de vínculos sociais através dos quais os indivíduos teriam acesso a produção coletiva dos alimentos. Tendo como princípio, ou valor, a cooperação social, estas relações se sintonizavam aos diferentes estágios no ciclo de vida dos nativos. Desde o primeiro momento da vida infantil, a amamentação, nutrir-se se define como um processo interligado ao processo de socialização, pois na medida em que cresce, a criança Bemba é ensinada a mediar suas necessidades alimentares através de laços familiares, fundamentados na reciprocidade. (p. 8)

Outros pesquisadores também demonstraram interesse por esse campo de pesquisa, como é o caso de Claude Fischler (2011) que faz menção aos estudos de Audrey Richards como sendo um dos incentivos de pesquisa que encontrou no caminho da ciência da alimentação no campo antropológico. Ele iniciou seus estudos sobre alimentação quando sentiu necessidade de pesquisar sobre algo que fosse ao mesmo tempo biológico e cultural, e lembrou da comida e sexo, entre as duas linhas, resolveu debruçar-se sobre as pesquisas alimentares. Foi utilizando o açúcar como percussor dos seus estudos alimentares que Claude Fischler (2011) explicou através dos doces questões sociais e morais, a dimensão biológica do açúcar e sua influência na necessidade física do indivíduo – quando usa um bebê como exemplo, explicando que ele já

nasce com o desejo por açúcar -, e, também, a questão contemporânea que permeava sobre o consumo. Fischler se preocupou em investigar como a comida age no indivíduo, sua interação social e mudança cultural, quando pesquisou sobre a questão da obesidade e anorexia, os novos chefs de cozinha e o discurso do “comer bem e saudável”, além das transformações no campo da gastronomia com a *nouvelle cuisine*⁶, chefs preocupados com a qualidade da comida preparada em seus restaurantes, chefs de cozinha donos dos seus próprios restaurantes, a introdução de ingredientes mais “leves” e “magros”, ou seja, uma nova padronização da gastronomia francesa:

Minha primeira hipótese era de que as sociedades possuem códigos, muito complexos e elaborados, sobre a comida e o ato de comer: maneiras à mesa, culinárias, regras sobre muitos pratos, o que pedir, como comer, o que combina com o que, o que não combina com o que, o que beber etc. Achei que poderia chamar isso de gastronomia, porque há regras e leis implícitas em todas as culturas sobre o que alguém deve ou não comer. (p. 228)

Realizando uma retrospectiva dos estudos sobre Antropologia e alimentação no Brasil, Ana Maria Canesqui (2005) destaca a importância dos estudos de comunidade ao explicarem as modificações nas produções de meio de subsistência alimentar, investigando a comensalidade entre as relações sociais e as estruturas de parentesco, a comida entre festas de vizinhanças, festas públicas, reuniões de família, seu papel em rituais religiosos, as relações de transição entre as localidades, o rural e o urbano, a influência capitalista. Sublinha ainda que com o crescente problema de desnutrição que preocupava o Brasil na década de 1970, investigações foram fomentadas por ações governamentais na área da nutrição e alimentação e, com isso, as ciências sociais passaram a ter um olhar mais delicado à esse tema, o que propiciou, posteriormente, um conjunto de estudos alimentares culturais, não destinados apenas à nutrição, mas também ao comportamento e aos costumes.

Segundo a pesquisadora, nesse período grupos urbanos foram avaliados por antropólogos através de conceitos de tradições e de alimentação, trabalhos sobre hábitos alimentares foram constantemente desenvolvidos na Universidade de Brasília e no Museu Nacional, onde posteriormente foram avaliados pelos pesquisadores e coordenadores de grupos de pesquisa, Gilberto Velho e Klass Woortman que, por sua vez, definiram a compreensão dos hábitos alimentares estudados a partir de dois seguimentos. O primeiro se integra por meio da classificação sensorial dos alimentos, do quente ao frio, do remoso ao descarregado, que estão

⁶ Novo estilo de culinária francesa, caracterizado pelos modelos refinados de ingredientes, doces finos, transformação da cozinha e novos Chefs de Cozinha e sua preocupação com um novo estilo alimentar.

integrados nos costumes alimentares e se diferem por cada especificidade cultural. O segundo foi relacionado ao sistema de signos, simbolismo alimentar, as práticas culturais e ideologias.

A primeira abordagem situou a alimentação como parte do universo cognitivo e simbólico, que define as qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam; as indicações e prescrições alimentares apropriadas ou não a situações específicas e o valor dos alimentos. Isso tudo se ancora em um modelo de pensamento que conceitua e define a relação entre o alimento com o organismo que o consome, identificando simbolicamente a posição social do indivíduo. (p. 27)

Nesse aspecto, Ana Maria Canesqui (2005) reconhece que a comida passou a acionar novas dinâmicas através da gastronomia, da comercialização, das hierarquias e da visão empreendedora em torno do ato de se alimentar. Afirma que em meados dos anos 1970 e 80, muitos dos estudos antropológicos foram voltados para o campo da alimentação, estudos estes direcionados às representações da saúde e doença, transformações estético-comportamentais por meio do alimento consumido etc. Esses estudos mesmo direcionados a um campo específico foram fundamentais para a introdução de pesquisas etnográficas relacionadas à comida e alimentação no Brasil. Em suas análises, sublinha que temas como comida e simbolismo, regionalismo culinário, comida e religião, hábitos alimentares específicos, as relações de comensalidade, a nova gastronomia e abertura de *fast foods*, o impacto da alta gastronomia, dentre outros assuntos, passaram a ser preocupações de estudos antropológicos no Brasil por meio da Associação Brasileira de Antropologia (ABA) no período de 1990.

Segundo a autora, também merecem destaque as análises de Maués e Maués quando investigou a classificação e divisão dos alimentos entre uma comunidade de pescadores, bem como quando pesquisou o xamanismo e os processos rituais indígenas. Nesse processo, Maués expõe a existência de tabus alimentares, quando esses tabus são relacionados ao fazer comer o alimento, diferenciando-se em forte e fraco, quente e frio etc. Demonstra que entre os grupos investigados as proibições acontecem a partir do simbolismo alimentar, especificamente nas mulheres, sendo impedidas de comer determinados alimentos em período menstrual. As atividades alimentares no âmbito doméstico são compreendida a partir das ações realizadas para a aquisição de dinheiro, a conquista do trabalho, a comida estaria incluída, como cita Canesqui (2005), num conjunto de gastos, a organização da família, bem como a divisão sexual do trabalho, o processo de produção do cardápio familiar, as crenças que giram em torno das refeições e a relação do trabalho doméstico com o consumo alimentar. Por fim, a autora sublinha as análises de Javier Lifschitz que esboçam quatro saberes em torno das representações

do alimento natural. A primeira delas é o que chamou de tribos alimentares como sendo os modos artesanais e a natureza; a segunda seria elaborada pelos profissionais da saúde que definem a “boa alimentação” e a relação das necessidades biológicas com os alimentos consumidos; a terceira é a indústria com os produtos sem conservantes; e, por fim, a publicidade, que torna vendável e movimenta o mercado alimentício.

No Brasil, estudos voltados à alimentação são protagonizados por Gilberto Freyre. Desde suas colunas publicadas em *O Diário de Pernambuco*, sendo a mais conhecida *O pirão, glória do Brasil* (1920), propõe a alimentação como um dos novos temas a serem conhecidos pela ciência, suscitando novos olhares para a interpretação cultural e social do Brasil. Todavia, é sua obra mais conhecida *Casa Grande & Senzala* (1933) que consiste uma das pesquisas que traduzem entre nós uma preocupação com a observação da alimentação, principalmente a influência dos costumes do africano na condição de escravizado relacionadas à comida do português, assim como a modificação da comida do indígena com o processo de colonização.

Em 1926, Gilberto Freyre publica em *Manifesto Regionalista*, uma coluna dedicada especialmente ao regionalismo e a alimentação, onde expressa os valores sentimentais acionados pela comida, a comensalidade e a sabedoria “tradicional”. Bem como ressalta a comida como registro identitário, presente nas feiras livres, a comida nos terreiros e a comida sacralizada.

É nítida a dedicação de Freyre (2001) aos estudos alimentares no Brasil, analisando a comida como uma espécie de fonte de interpretação da sociabilidade do povo brasileiro. Em *Casa Grande & Senzala*, ele dedica boa parte dos seus escritos ao costume alimentar, a linguagem social da comida hierarquizada, a comida no campo religioso, aos utensílios culinários e seus significados, aos diversos hábitos alimentares, ao processo de compra e venda alimentar, além de uma insuficiência alimentar em todas as classes sociais resultante, segundo ele, da monocultura. Os estudos de alimentação também foram analisados por Freyre em diálogo com as temáticas raciais e, também, de identidade:

De modo geral, em toda parte onde vingou a agricultura, dominou no Brasil escravocrata o latifúndio, sistema que viria a privar a população colonial do suprimento equilibrado e constante de alimentação sadia e fresca. Muito da inferioridade física do brasileiro, em geral atribuída toda à raça, ou vaga e muçulmanamente ao clima, deriva-se do mau aproveitamento dos nossos recursos naturais de nutrição. (2001, p. 105)

Nesse sentido, debruça-se sobre questões voltadas para a nutrição das pessoas no período colonial e, conseqüentemente, a alimentação é vista como uma das responsáveis pela “inferioridade física do brasileiro”. Posteriormente argumenta que talvez a explicação para as

deficiências do mestiço se afirmassem não pelo sangue, antes propagado, mas por sua alimentação insuficiente.

Com a expansão colonial e o povoamento das terras o que se percebeu foi uma fusão entre os hábitos culturais, principalmente alimentares dos indivíduos - o branco colonizador, o nativo indígena e o negro na condição de escravizado -, que iam desde a mistura de elementos de diferentes regiões do mundo que aqui foram trazidos e cultivados, como o aproveitamentos de práticas já existentes exercidas por nativos indígenas. Imposição de regras e mitos criados em torno do alimento pretendido, possuem relação com as influências sofridas no processo de construção social. Para Gilberto Freyre (2001), o africano escravizado teve maior parte de contribuição no processo de invenção de uma “culinária brasileira”, nos seus elementos específicos trazidos da África por meio de trocas nem sempre amigáveis, mas, principalmente, nos seus modos de fazer. Segundo ele, o africano tentou preservar sua cultura alimentar, e, mais que isso, buscou expandir sua cultura pelo território brasileiro.

Em 1939, Freyre publica *Açúcar*, onde reúne um variado leque de receitas de bolos e doces do estado de Pernambuco, trazendo conceitos como o *terroir*⁷, expondo as identidades alimentares do lugar, refletindo sobre a formação do brasileiro. Para o sociólogo, se uma cozinha está em crise, todo o país sofre em crise, também. Essas analogias e observações resultaram em um maior interesse em estudos antropológicos, contribuindo para o campo da antropologia da alimentação no Brasil.

Tais estudos também foram explorados pelo antropólogo, jornalista, historiador e advogado Luís da Câmara Cascudo. Em sua obra *História da Alimentação no Brasil* (1983), o pesquisador aborda assuntos referentes às influências étnicas na formação das práticas alimentares brasileiras. Constrói seu registro a partir do que ele classificou como “Cardápio Indígena”, “Dieta Africana” e “Ementa Portuguesa”, privilegiando a influência do colonizador no processo de construção da base alimentar.

Segundo ele, os pães, a carne, os leites derivados, bebidas fermentadas, caldos e diversos itens alimentares tem relação direta com a construção social de seus povos por meio das funções simbólicas relacionadas ao ato de se alimentar, além de uma visão da religião como método de organização desses hábitos em sociedades distintas. As variadas tradições alimentares são pautadas em seus sabores específicos, cada sociedade determina seu paladar e isso não é uma

⁷ É a união de fatores naturais e culturais, como clima, solo, inclinação geográfica, métodos de plantio e tradição regional que interferem completamente no resultado do alimento, seu sabor e características sensoriais. A palavra *terroir* era relacionada somente às vinícolas e os sabores específicos dos vinhos em determinadas épocas do ano, posteriormente, *terroir* passou a ser um conceito abrangente para a produção alimentar geral.

construção geográfica, mas sim cultural. Nesse sentido, Cascudo coloca a “compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica.” (1983, p. 18-19)

A questão do paladar é vista como algo específico de cada sociedade, cada cultura constrói seu próprio sabor peculiar e que, a partir disso, suas práticas alimentares são fabricadas e reinventadas:

A batalha das vitaminas, a esperança do equilíbrio nas proteínas, terão de atender as reações sensíveis e naturais da simpatia popular pelo seu cardápio, desajustado e querido. Falar das expressões negativas da alimentação para criaturas afeitas aos seus pratos favoritos, pais, avós, bisavós, zonas, seqüência histórica, é ameaçar um ateu com as penas do Inferno. O *psicodietista* sabe que o povo guarda sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor; porque é a mais barata e acessível. Pode não nutrir, mas enche o estômago. E há gerações e gerações fiéis a esse ritmo. (p. 19)

Por outro lado, o pesquisador analisa o desenvolvimento material e o que ele chama de “progresso” através da alimentação, das transformações alimentares ao longo do tempo. Explica que a industrialização reduziu as cozinhas a um grande império de enlatados, deixando-se o natural de lado e partindo para o que seria a “praticidade culinária”. Assim, demora-se pouco tempo cozinhando, ou não se cozinha, ao tempo que a qualidade alimentar do ser humano é prejudicada:

Para facilitar a ampliação mecânica da produção enlatada impõe-se a cozinha ‘internacional’, padronizando-se médias abstratas e convencionais de pratos que não são de nação alguma e menos construíram alimentos regulares no tempo. Criação racionalista contra a tradição humana e lógica da preferência. Domina o cardápio de que ninguém gosta e com que todos se habitua. (1983, p. 43)

Além desse, outros estudos sobre o campo alimentar foram publicados por Câmara Cascudo, como é o caso da *Antologia da Alimentação no Brasil* (1977). Nela, apresenta receitas e modos de fazer culinários específicos de cada região do país e informações específicas sobre cada prato.

Também integrando o campo da alimentação como ciência e cultura, além de satisfação gastronômica, o antropólogo e museólogo Raul Lody iniciou no Brasil, no ano de 1972, seus estudos. A comida é vista pelo antropólogo como assunto mais comentado no século XXI, em todas as esferas, desde a falta dela que acarreta discussões voltadas para o problema da fome mundial, a influência religiosa nas práticas alimentares, até os modismos culturais alimentares, como é o caso dos *food trucks*, cozinhas *fusion*, *fast foods*; o problema do desperdício alimentar, e, recentemente, dos inúmeros processos de reaproveitamento da comida.

Dialogando com Lévi-Strauss, Raul Lody diz que a comida não é boa somente para comer e atender as necessidades fisiológicas, mas também para pensar as relações sociais. No campo da alimentação, Lody se dedicou em mais de 20 obras publicadas, onde em sua maioria, expõe a cultura e organização social específica de cada povo através da comida. Para o autor, o prazer de se comer determinado alimento, apreciar seu preparo, sua finalização à mesa, o aroma, são indicadores para o sentimento de pertença a esse lugar social: “o entendimento que determina identidade e patrimônio alimentar é um território simbólico que nasce na vivência com o ingrediente”. (LODY, 2017, p. 1)

Raul Lody (2013) explica a união dos povos no Brasil Colonial, que acarretou na formação de uma comida brasileira, a partir do momento da chegada de distintos produtos em nosso território e como esses foram definidos. Quando os africanos são trazidos ao Brasil na condição de escravizados, são chamados de “negros da costa”, isso para fazer referência ao Golfo do Benin, correspondente à África Oriental e Centro-Atlântica. Desse mesmo modo eram denominados os produtos oriundos dessa região, chamados de “da costa”, remetendo-se à costa dos escravos. Já os produtos que chegavam por responsabilidade de Portugal, são denominados “do reino”, mesmo esses produtos não tendo total relação com a Europa. Os outros produtos de origem indígena são denominados de “da terra”, fazendo alusão aos alimentos utilizados pelos nativos. Assim é construída uma cozinha que Lody (2013) denomina de multicultural, unindo os produtos “da terra”, “da costa” e “do reino”, transformando sabores, elementos, em novos símbolos alimentares percebidos nos sabores e modos de fazer.

Outro campo de estudo alimentar bastante explorado por Raul Lody é a comida com funções religiosas, especialmente quando trata das influências religiosas na cultura alimentar no Brasil. Lody possui vastos estudos sobre a comida sacralizada, em diversas religiões, especificamente, a comida votiva em terreiros de Umbanda e Candomblé⁸.

A comida também é vista nos estudos antropológicos como uma linguagem. De acordo com Ellen Woortmann (2013), parte dos saberes alimentares, das memórias gustativas, dos modos de fazer e servir são incutidos em nossa cultura a partir do que Norbert Elias e Pierre Bourdieu definem como *habitus*. São os *habitus* que definem características socioculturais presentes no indivíduo, para Elias, o *habitus* se define a partir do que ele chama de “cima para baixo”, ou seja, seguindo uma estrutura hierarquizada, onde o indivíduo internaliza essas práticas a partir da sua criação, dos costumes que lhe são transmitidos através de grupos sociais, da família, da escola em que frequenta, acarretando na sua posterior reprodução. Ciente disso

⁸ Essa temática será analisada no item 1.2.

e aplicando ao campo da alimentação, a pesquisadora reconhece que o *habitus* se configura a partir das continuidades, a alimentação é reproduzida através da memória desse indivíduo que refaz como tal e modifica, mas não rompe com seus costumes, pois é parte da sua formação cultural.

É perceptível a ação desses conceitos, quando da modificação e reprodução de cozinhas tradicionais a partir da invenção da gourmetização⁹, da alta gastronomia, ou até mesmo de uma “nova cozinha tradicional”, que prioriza os modos de fazer e os elementos originais, mas com algumas inovações que se adequam a nova configuração social alimentar, como por exemplo, as comidas rápidas, comidas de rua. Isso também é percebido quando em diversas movimentações de cultura no Brasil, a fusão das cozinhas, por exemplo, é, também, a fusão de costumes, de culturas distintas. Elementos que a priori são descartados por um povo, que não são consumidos por bloqueios culturais, passam a ser introduzidos na alimentação, modificados, reconfigurados, a partir do contato com outras cozinhas que se utilizam desses elementos como ingredientes de grande importância em suas preparações, como é o caso do peixe cru, até então de muito estranhamento em algumas localidades do país, mas já de muito consumo na maior parte do território brasileiro, principalmente nas grandes metrópoles que reproduzem a cozinha japonesa com compromisso e incluindo elementos próprios e saberes distintos.

Esse exemplo não se resume apenas a culturas de continentes diferentes que se encontram, mas da própria cultura local que se distanciam a partir do regionalismo, como é o caso do açaí que tem sido muito consumido ultimamente nas regiões Nordeste e Sudeste do Brasil como uma espécie de sorvete, com caldas de frutas e adição de chocolate, flocos de arroz, dentre outros elementos. Bem diferente da forma como é consumido no Norte, em que o açaí é consumido como um acompanhamento do peixe frito, junto à farinha d’água, seguindo uma prática ribeirinha, completamente diferente das demais regiões, causando um estranhamento de ambas as partes e trazendo a alimentação como uma espécie de símbolo cultural, capaz de identificar e diferenciar regiões.

Essa construção de identidade relacionada à alimentação humana como símbolo cultural e de ações sociais torna a mesma um elemento incluído em diversos sistemas alimentares. Segundo a antropóloga Maria Eunice Maciel (2005):

⁹ Pautado na *aute cuisine* (alta cozinha), o conceito de *Gourmet* se faz a partir da utilização de ingredientes selecionados, considerados de boa qualidade, modos de fazer baseados na Cozinha Francesa e experiências gastronômicas tidas como mais elaboradas.

Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (p. 49)

Todas essas trocas culturais alimentares deram margem ao surgimento de novos sabores, bem como provocaram transformações de sentidos, referências de lugar, de espaço, e até mesmo de suas referências identitárias e culturais. Ainda segundo Maria Eunice Maciel (2005), uma cozinha coletiva não pode se reduzir à inventários e nem construções individuais, pois trata-se de uma representação identitária permeada por um constante processo de reinvenção. Desse modo, com o processo histórico, essas cozinhas vão se reformulando, tornando-se únicas através dos seus modos de fazer e saberes; nesse exemplo se enquadram as cozinhas étnicas. Assim, ao que se refere à cozinha étnica, de acordo com Maciel (2005):

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (p. 54)

A cozinha se torna um universo de distintas características e funções, que não resume-se no lugar de preparo do alimento, ela está relacionada, também, as construções culturais, a transformação e ressignificação social por meio da alimentação. Da produção ao consumo, a Antropologia tem investigado de distintas maneiras as articulações materiais e simbólicas em torno do alimento e do ato de comer, demonstrando como essas práticas são heterogêneas e significativas para a compreensão das identidades sociais.

1.2 Entre o tradicional e o ancestral: desafios de compreensão das comidas “quilombola”, “afro-brasileira” e “afrorreligiosa”

A criação de hábitos alimentares faz parte da formação das relações sociais entre os indivíduos, criar hábitos de comer diferencia-os e os conecta em saberes distintos, inserindo-os em uma cadeia cultural que ultrapassa o ato de comer e se integra a um conjunto de símbolos, de significados e práticas culturais. A partir dessa concepção, percebe-se que a comida não

alimenta apenas enquanto está posta à mesa, mas todo o seu processo de construção, do cultivo, do roçado, das plantações, na comercialização, todos esses processos alimentam simbolicamente, criam e transformam uma comunidade.

A alimentação se insere em um contexto de compreensão das práticas culturais, de formação de cultura, as relações alimentares não se constroem aleatoriamente, mas a partir de uma relação íntima daquele que come com o que será comido, da escolha pelo que se comer. Pensando nisso, é possível discutir sobre as cozinhas específicas, as cozinhas tradicionais, formadas a partir, também, de uma construção sociocultural, como é o caso da “comida quilombola”, da cozinha do quilombo, que se difere e se aproxima de outras a partir dos modos de fazer e dos elementos distintos.

No entanto, faz-se importante compreender que para entender uma culinária específica do quilombo, é necessário entender, primeiro, como essas comunidades se formam, seus costumes como elementos étnico culturais. Primeiro, no caso brasileiro, para que as comunidades remanescentes de quilombo fossem reconhecidas como tal, fez-se necessário seu auto reconhecimento, para, a partir daí, serem inseridas em um processo de estudo e terem seu reconhecimento formalmente decretado¹⁰.

Se trata de reconhecer povos remanescentes de quilombo a partir da concepção de um quilombo que não existe mais, para uma representação que virá a existir, na qual esses povos estão inseridos e se reconhecem nessa construção histórica e de memória coletiva. Percebe-se uma afirmação por parte desses remanescentes que tende a produzir um discurso de tradição, de modo que se identifiquem como pertencentes da “tradição do quilombo”, buscando, por eles mesmos, reportarem-se à determinadas práticas na intenção de se sentirem mais próximos e pertencentes à memória ancestral.

De acordo com a socióloga Alexandra Santos (2012), alguns dos mecanismos utilizados por pesquisadores para compreender as comunidades de remanescentes de quilombo e associá-las às tradições quilombolas são observadas a partir da relação que essas comunidades possuem com uma cultura pertencente aos quilombos. Segundo informa, a religião é uma expressão significativa para compreender a relação das comunidades com a cultura vigente – embora não seja a única -, os saberes ancestrais, a memória local, os ritos, as crenças difundidas pela comunidade que se assemelham e se difundem a partir de uma memória ancestral dos africanos,

¹⁰ Artigo 68 do ADCT e 215 e 216 da Constituição da República: Determina a regularização territorial das comunidades quilombolas e protege suas culturas. Decreto nº 4887 de 20 de novembro de 2003: Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias.

além de um conjunto de práticas que relaciona-se com uma cultura pertencente ao que eles compreendem como pertencente ao quilombo.

No mesmo sentido, o processo de construção da identidade étnica de comunidades quilombolas pode ser observado a partir das suas práticas alimentares, a partir dos modos de fazer e preferências alimentares. A forma como os remanescentes se reconhecem, como se identificam e se localizam de acordo com suas práticas alimentares, o peso da identidade étnica sobre o interesse em formalizar essa alimentação como própria, são partes importantes para compreensão de uma cozinha subjetiva, organizada por meio das particularidades de cada quilombo.

Reconhecer suas identidades e vínculos relaciona-se ao ato de valorizar as cozinhas tradicionais aos quais pertencem, a comida é a identificação cultural, sustentada por signos e sinais de uma identidade reivindicada – e posteriormente reconhecida, como é o caso da comida como patrimônio. O sistema alimentar é sinônimo de pertença, a identificação dessa cultura, das técnicas, das inovações de acordo com suas necessidades, com a adequação às modificações sociais.

Portanto, para compreender plenamente o sentido e significado da tradição e cultura da alimentação quilombola é preciso considerar que estas comunidades arrancam sua vida, por assim dizer, das terras ancestrais que constituem o território étnico-cultural que habitam: são terras de uso comum, com uma diversidade de apropriação dos recursos naturais (solo, hídricos, florestais) em que diferentes categorias de trabalhadores e trabalhadoras rurais trabalham, mantêm a vida, reproduzindo práticas e saberes e produzindo novos conhecimentos e formas de existência.(ARAÚJO; FILHO, 2012, p. 9)

Além do mais, de acordo com o pensamento de Jorge Brandão (2013), a formação dessas comunidades remanescentes de quilombo não se faz de maneira consequencial, geralmente se procurava lugares que fossem apropriados para o plantio, além de estarem relativamente próximo a rios, com uma área florestal, próximo a lugares de alto relevo, amplo espaço para que se pudesse fazer roçados e uma agricultura de subsistência. Ainda, em outros casos, as terras eram concedidas à negros libertos por seus senhores, como uma forma de compensação pelos anos de escravidão, oriundos do regime abolicionista e que passavam a serem produtores desses senhores, como uma espécie de empregado.

Os costumes alimentares eram baseados nas condições a que se estava inserido o quilombo, com uma culinária própria que possibilitava o sustento dos quilombos, os alimentos eram frescos, sobrevivendo da pesca, caça, uso de métodos de cozimento rudimentares como o fogão à lenha e utensílios domésticos de fabricação própria. Nesse sentido, a comida em

comunidades quilombolas possui suas características específicas, isso porque é em sua maioria uma agricultura familiar, para subsistência, comercializando somente o que se excede ao consumo próprio.

Na maioria dos quilombos no Brasil, assemelha-se o cultivo de elementos como a banana, o milho e suas variadas receitas e pratos emblemáticos de cada região, como a forte presença do cuscuz na região Nordeste e da polenta nas regiões Sul e Sudeste, o feijão, a farinha, a presença de casas de farinha, a presença de moendas de cana, de moendas de milho, e a caça e a pesca nesse processo de agricultura de subsistência. Assim, se estabelecem categorias para a definição da comida do quilombo. A comida dos remanescentes de quilombo possui características específicas, de acordo com sua memória ancestral, seus modos de fazer e saberes tradicionais que reportam à cultura de cada quilombo, geralmente de agricultura de subsistência, cozimento de produtos frescos advindos do seu próprio roçado.

Nesse aspecto, é necessário compreender o conceito de tradição, especialmente pela corriqueira associação entre “comida quilombola” à comida considerada como “tradicional dos quilombos”. No campo da cultura e do patrimônio, o termo tradição é bastante difundido, principalmente quando se trata da reprodução de saberes, da salvaguarda da memória ancestral. A tradição se faz compreender, em primeiro momento, como um segmento pertencente a uma estrutura social, como se fosse uma espécie de um passado que sobrevive às modificações socioculturais ao passar do tempo.

Terry Eagleton (2005) se utiliza da comparação de tradição com modernidade, sendo duas categorias fundamentais para compreender as práticas culturais, problematizando que todas as culturas estão interligadas, não existindo culturas isoladas e puras, favorecendo, assim, o conceito de hibridismo cultural.

Ciente desses trânsitos, Leonardo Castriota (2014) realiza uma discussão sobre o “saber fazer tradicional”. Reconhece que todos os sistemas culturais, mesmo aqueles mais isolados, estão sujeitos a modificações ao longo do tempo. Nesse sentido, se ampara em Laraia quando afirma que caberia compreender como essas culturas se modificam internamente, entre si, e externamente, a partir do contato com outras estruturas culturais. Segundo informa, existiriam dois tipos de transformação cultural. O primeiro se faz a partir de transformações internas, problemas resolvidos internamente que acarretam em mudanças consideráveis. Já a segunda situação, de modificações externas ao grupo, se compreende a partir das diversidades de culturas e seus contatos interculturais. Nesses termos, o autor destaca o pensamento do sociólogo americano Edward Shils quando reconhece que a tradição pode ser definida de diversos modos, a partir várias linhas de compreensão. A tradição, assim, se define como

qualquer situação passada de uma pessoa para seu sucessor, do passado para o presente, quando esta foi criada a partir de ações humanas e reproduzidas por longo período, não tendo importância a como se dá esse processo e por qual motivo elas existem.

Todos os padrões consolidados da mente humana, todos os padrões de crença ou modos de pensar, todos os padrões consolidados das relações sociais, todas as práticas técnicas e todos os artefatos físicos ou objetos naturais [que] são suscetíveis a se tornarem objetos de transmissão; cada um deles é capaz de se tornar uma tradição (SHILS *Apud* CASTRIOTA, 2014, p. 6).

Nesse entendimento, a tradição terá sempre uma característica de autoridade, será compreendida como caráter normativo se for consensual por toda a sociedade em que ela está inserida, como é o caso do que ele chama de “tradições tradicionais”, que são reproduzidas nos moldes próximos aos realizados por seus antepassados como, por exemplo, a reprodução dos tabus religiosos como a definição de pecado ou interdição e, por isso, não deve ser repetido.

Isso pode ser visualizado no caso das práticas de algumas comunidades quilombolas no que diz respeito à alimentação, especialmente na transmissão de saberes que dialogam, de algum modo, com seus antepassados. Em alguns desses casos, esses saberes expressam marcas de uma “matriz africana”, todavia nem toda “comida quilombola” expressa essas características.

O conceito de tradição também pode ser observado a partir de outra perspectiva, a de invenção, exposta por Eric Hobsbawm e Terence Ranger (2015), quando defenderam que muitos costumes denominados tradições, que aparentemente são antigos e “tradicionais” são, na verdade, recentes, tendo sido nesse caso, inventados. Assim, a tradição inventada seria uma reprodução de valores e normas, de caráter natural simbólico que impõe valores por meio do processo de repetição, o que a transforma e legitima como tradição.

Nesse contexto se insere, por exemplo, o Parque Memorial Quilombo dos Palmares, localizado na Zona da Mata do Estado de Alagoas, que nada mais é que uma invenção de uma tradição que remeteria às práticas do Quilombo dos Palmares, localizado no mesmo lugar em que estava posto o Mocambo do Macaco, comunidade mocambeira de maior importância do Quilombo no período escravocrata. A ideia do Parque é de valorizar uma determinada tradição, por meio de uma invenção de como seria na época do quilombo, através de uma espécie de maquete com o objetivo de demonstrar ter sido ali o lugar de convivência dos escravizados refugiados.¹¹

¹¹ Essa discussão será aprofundada nos próximos capítulos.

Outro conceito que é importante considerar nesse contexto, é o de ancestralidade, o que se entende através do caráter ancestral. Segundo Sahlins (1987), consiste na predisposição de continuar mantendo a ligação entre a história e a tradição que grupos étnicos realizam por si mesmos. Nesse aspecto, explica que as tradições ancestrais não são “perdidas” com as transformações da modernidade, pelo contrário, elas são reafirmadas de outras maneiras.

Aqui, a ancestralidade poderá ser avaliada a partir de uma abordagem de bricolagem¹², a sua relação direta com a tradição, a ancestralidade como uma linha da história compartilhada e formada por seus indivíduos, seus próprios autores, a partir de relatos de mais velhos e da reprodução destes, como uma forma de tradição, ocorrendo uma ligação entre o indivíduo e seus grupos sociais.

De acordo com Ferreira Santos (2004), a ancestralidade pode ser entendida como um traço constitutivo do processo identitário do indivíduo, algo herdado e que caminha por processos além da própria existência. Par ele, o devir de cada pessoa depende do futuro que o passado tinha, um passado caracterizado como ancestral. A ancestralidade, então, seria um caminho para chegar na nossa identidade histórica, o conhecimento histórico e cultural dos antepassados.

É a partir desse discurso de ancestralidade que podemos citar a comida afro-brasileira como resultado dessa concepção da memória ancestral relacionada à presença do africano em território brasileiro e sua contribuição na formação de uma cozinha com traços específicos. Desse modo, dependendo do contexto, a “comida quilombola” pode traduzir uma comida afro-brasileira, embora não seja a regra.

É sabido a grande influência de diversificados povos na construção de uma cozinha brasileira, dente eles as matrizes africana, portuguesa e indígena, que uniram seus saberes e memórias ancestrais na formação da nossa alimentação, fato esse que não se deu de forma harmoniosa. É importante lembrar que era um período escravocrata, onde os africanos se encontravam em condições subalternas, explorados, obrigados a trabalho escravo, além da exploração indígena; não existindo então um processo de formação homogêneo da nossa cozinha.

O pensamento de Vivaldo da Costa Lima, especificamente em sua obra *Anatomia do Acarajé e outros escritos* (2010), traz uma compreensão sobre a importância da alimentação no nosso dia a dia, o quanto esta influencia em todos os setores sociais, desde a transmissão de

¹² Segundo Claude Lévi-Strauss (1976), *bricolagem* é utilizar resíduos e fragmentos de acontecimentos na realização de objetos e situações, é uma ação espontânea, padrões característicos do pensamento mitológico, ato de operar. Sendo assim, *bricolagem* é a união de vários elementos para a formação de um único, individualizado.

valores por meio da gastronomia até a alimentação como participação simbólica no cotidiano. Aqui, irei salientar o pensamento do autor sobre a chamada cozinha afro-brasileira, baiana e africana e suas ramificações, expressadas por exemplo na cozinha do candomblé.

Ao explicar terminologias, Vivaldo Lima (2010) propõe uma explicação sobre a cozinha baiana, entendendo que esse termo se adequa a uma referência culinária, de uma espécie de regionalidade alimentar muito importante na cozinha afro-brasileira. A cozinha baiana se caracterizaria pelo uso do dendê, o dendê é elemento principal na comida, e mesmo quando não há a presença do dendê em determinado prato por tradição não existir, ainda assim, a sua ausência é comentada. Como é o caso de algumas comidas votivas e suas quizilas de santo, a ausência do dendê é justificada pelo tabu de proibição religiosa.

Além do mais, para o autor, a cozinha baiana é um fragmento da cozinha afro-brasileira, que por consequência faz parte da totalidade da cozinha brasileira. Nesse caso, a cozinha brasileira carrega valores culturais distintos, como a presença de uma cozinha portuguesa, africana e indígena e suas multiplicidades. O que se entende como cozinha baiana especificamente se caracterizaria pelas cozinhas de Salvador e das regiões do Recôncavo, com presença marcante da, chamada por ele, “comida de azeite”, termo utilizado para caracterizar as comidas com dendê; junto ao dendê está também a forte presença das pimentas, fazendo com que a comida baiana se caracterize por cores vibrantes e um sabor peculiar.

Compreendendo essa cozinha como precursora das vertentes de cozinhas no Brasil – baiana, afro-brasileira, ritual -, faz-se necessário citar a cozinha africana nesse contexto de afirmação da alimentação brasileira, pois a cozinha africana nesse meio é o canal de construção dessas demais cozinhas. Para Vivaldo Lima (2010), a influência da refeição africana na construção de uma cozinha afro-brasileira se faz importante saber com a presença da cultura ioruba-nagô, trazida ao Brasil junto aos negros, preservada através das religiões afro-brasileiras, especialmente do Candomblé. E, a partir disso, a cozinha ganhou outras dimensões, saindo dos terreiros, dos tabus religiosos, para restaurantes, festas e tabuleiros pelas ruas. Nesse sentido, de acordo com Vivaldo Lima, a construção de uma cozinha afro-brasileira foi efetivada a partir da forte influência da cozinha africana ioruba-nagô, assim como a chamada “cozinha do azeite” é, em sua maioria, uma cozinha com forte influência jeje-nagô.

Por consequência, a cozinha ritual está interligada às demais cozinhas pelo saber fazer, denominado por Manoel Querino, citado por Vivaldo Lima (2010), de modos “puramente africanos”, onde percebe semelhanças dessas receitas africanas com receitas do Candomblé expostas pela ialorixá Aninha, fundadora do Centro Cruz Santa do Axé Opô Afonjá, também conhecido por “Opô Afonjá”, relacionando tais receitas com as jeje-nagô. Relata Vivaldo Lima

(2010), que em contos registrados pela ialorixá Eugênia Ana dos Santos (Aninha), em *Notas sobre Comestíveis Africanos*, é possível identificar uma lista de 25 pratos, todos em nomenclatura nagô, exceto a farofa. Esses saberes são apresentados sem maiores detalhes e nem expondo os modos de fazer e os fundamentos religiosos utilizados. Evidencia, assim, o respeito por parte dos filhos de santo ao tratarem da comida ritual.

Sendo assim, a cozinha brasileira no campo de compreensão de sua formação, não se limita somente ao entendimento da contribuição do português, do africano e do indígena de maneira genérica, mas, aqui explicada como uma composição de diversificadas vertentes e ricas influências em constante transformação até hoje.

Entretanto, para uma abordagem da construção de uma culinária afro-brasileira, é importante também destacar autores percussores nesse estudo, como Nina Rodrigues que realizou estudos sobre o negro e terreiros de Candomblé na Bahia, também citado por Vivaldo Lima (2010). A compreensão desse discurso se faz importante para entender como seu pensamento foi legitimado por muito tempo no Brasil, talvez explicando o motivo pelo qual a cultura africana e afro-brasileira tenha sido tão silenciada e alvo de fortes preconceitos ao longo da história.

De acordo com Encheverria (2006), os estudos de Nina Rodrigues foram fortemente influenciados por teorias etnocêntricas muito predominante nas ciências europeias, teorias que defendiam a raça negra como inferior às demais, além de minimizar a cultura do africano em detrimento de uma supremacia branca. Segundo o pesquisador, a inferioridade no Brasil era de responsabilidade dos africanos e seus descendentes.

Ainda sobre a culinária afro-brasileira, para Nina Rodrigues (2008), os negros brasileiros, especificamente os oriundos da Bahia, se utilizam do que ele chama de “usos e costumes” dos africanos para conseguir um destaque na sociedade atual brasileira, a reprodução desses costumes ele chama de “sobrevivência africana”, quando cita que os negros crioulos, especialmente as mulheres, operárias, utilizavam as vestimentas semelhantes às africanas, com uso de pano da costa, saias rodadas e estampadas, o torso, os braços repletos de braceletes. Já os homens, operários negros, reproduziram as vestimentas brancas, roupas ajustadas, os filhos eram carregados nas costas envoltos em uma grande peça de tecido. Ainda nesse sentido, afirma que a alimentação no Brasil recebeu forte influência dos povos sudaneses:

A arte culinária no Brasil também recebeu influência dos hábitos africanos em uma feição especial. Na Bahia ela se revela mais acentuadamente. É bem grande o número de pratos e iguarias, de reputação conhecida, emprestados dos negros, apesar de hoje serem muito alterados já da sua simplicidade original. [...] No estado atual dos hábitos e costumes dos negros brasileiros, é

difícil saber com certeza a que povos africanos pertenciam originalmente essas iguarias, que foram introduzidas no Brasil, a designação expressa do país original, no caso o arroz de Haussá etc. leva-nos a acreditar que pela maioria devem ter vindo dos negros sudaneses. É notável como a base de todos os pratos consiste na tríade azeite de dendê, pimenta e milho ou arroz. (p. 111-112)

Observando a culinária afro-brasileira por fortes influências religiosas de matriz africana, Câmara Cascudo (2008) cita o pensamento de Arthur Ramos que dedicou uma parte de seus escritos para examinar a culinária afro-brasileira, relacionando-a com a cozinha baiana e as comidas dedicadas aos orixás. Chamando de “culinária negro-brasileira”, Arthur Ramos fez uma análise dessa cozinha a partir das modificações que o africano fez na cozinha portuguesa, utilizando-se, também, de elementos indígenas. Nesses escritos que datam de 1903-1949, Arthur Ramos descreve a importância dos modos de fazer do negro para a construção de uma culinária brasileira, cita que a importância era tamanha ao ponto dos negros que cozinham passaram a ser comercializados, também, por possuir seus dotes culinários. Mais adiante isso acarretou na existência de mulheres vendendo iguarias nas ruas, como os conhecidos tabuleiros de acarajés na Bahia, além das especificidades na alimentação dos estados de Pernambuco, Bahia e Maranhão, locais com maior presença africana.

Manuel Querino, em sua obra *A arte culinária na Bahia* (1957), ao descrever os elementos oriundos do continente africano, também descreve alguns costumes alimentares implementados pelos africanos na Bahia. Segundo ele, a cozinha baiana é oriunda da cozinha portuguesa, nesse caso tendo sido alterada e modificada pelo africano. Compreendendo essa cozinha, Querino faz distinção entre os alimentos provenientes do Continente Africano, dizendo que esses pratos são reproduzidos com igual perfeição por seus descendentes, como é o caso do Açaçá, Acarajé, Efó¹³. Cita também que a influência do africano na produção de doces foi completamente nula, deixando a autoria para os conventos e estabelecimentos profanos. Nesse contexto, se insere os doces em calda como é o caso de doces de frutas, doces secos como as bolachinhas de gomas e variados bolos. Além dos doces, houve forte contribuição na produção de variados licores, como o licor de banana, licor de cacau e licor de umbu e jenipapo.

A identidade regional e afro brasileira é, muitas vezes, explicada por Gilberto Freyre (1976) em forma de manifesto, num momento em que os valores regionais e tradicionais

¹³ Segundo Querino, o Açaçá trata-se de um prato feito de milho passado na pedra de ralar, cozido, envolto na palha de bananeira. O Acarajé é composto por feijão fradinho, depois de passado na pedra de ralar, é frito em azeite de cheiro (azeite de dendê), acompanha um molho forte de pimenta malagueta seca, camarões secos, moído tudo isso na pedra e frido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro. Já o Efó corta-se uma folha conhecida como *língua de vaca* ou a mostarda, colocando ao fogo para ferver com pouca água, em alguns casos o Efó também é feito com peixe, ou com garoupa, nesse preparo o africano também empregava a folha de taioba.

estariam ameaçados pelas transformações da modernidade. Freyre enaltece a regionalidade e a importância da cozinha afro brasileira, dos sabores e do vasto cardápio que possuía o país. Nesse momento, o sociólogo expressa o quão importante é a comida feita pelas mãos do africano e afro-brasileiro, defendendo a caracterização da cozinha específica:

Há comidas que não são as mesmas compradas nos tabuleiros que feitas em casa. Arroz doce, por exemplo, é quase sempre mais gostoso feito por mão de negra de tabuleiro que em casa. E o mesmo é certo de outros doces e de outros quitutes. Do peixe frito, por exemplo, que só tem graça feito por preta de tabuleiro. Da tapioca molhada, que, de rua e servida em folha de bananeira é que é mais gostosa. Do sarapatel: outro prato que em mercado ou quitanda é mais saboroso do que em casa finamente burguesa - opinião que não é só minha, mas do meu amigo e companheiro de ceias nos mercados e no Dudu, o grande juiz e grande jornalista Manuel Caetano de Albuquerque e Melo. As negras de tabuleiro e de quitanda como que guardam maçonicamente segredos que não transmitem às sinhás brancas do mesmo modo que entre as casas ilustres, umas famílias vêm escondendo das outras receitas de velhos bolos e doces que se conservam há anos especialidade ou segredo ou singularidade de família. Daí o fato de se sucederem gerações de quituteiras quase como gerações de artistas da Idade Média: donas de segredos que não transmitem aos estranhos. (FREYRE, 1976, p. 57)

Em contrapartida, Pierre Verger (1981) desenvolveu estudos em território baiano, sobre os terreiros de Candomblé em Salvador, quando observou a importância dos mercados e dos tabuleiros de baianas pelas ruas da cidade, onde a comercialização de comidas, para ele, era uma espécie de passagem pela sacralidade, o que acarretou, posteriormente, na confusão entre comida sacralizada e a comida afro-brasileira vendida nas ruas.

É por isso a intrínseca relação entre a comida afro-brasileira e a “comida dos orixás” ou comida votiva, como define Raul Lody (1998), pois, segundo ele, muito das iguarias votivas foram integradas às comidas regionais, passando a fazer parte de um mesmo universo gastronômico, diferenciando-se, portanto, apenas a localidade e os preceitos religiosos inseridos na comida.

O antropólogo Raul Lody (2012) debruçou-se na temática da comida para compreender a relação íntima da comida com os orixás. Remetendo a sua obra *O Santo também come*, ele apresenta reflexões sobre os terreiros de Candomblé na Bahia, as casas de Minas e Nagô no Maranhão e as casas de Xangô em Sergipe, Alagoas e Pernambuco, propondo uma reflexão sobre a diversidade alimentar presente nesses terreiros.

Os utensílios culinários e os tipos de fogões utilizados nas cozinhas dos deuses africanos mantêm princípios tradicionais do cozimento demorado e vigiado pelas atentas *iá-bassês*, verdadeiras guardiãs do gosto e da estética. Os momentos, os dias da semana e as palavras mágicas contribuem para o real funcionamento do prato sagrado em sua realidade cerimonial de conteúdo

votivo. É repleta de detalhes e simbolismo a complexa gastronomia ritual afro-brasileira, onde também o poder de sedução faz com que o homem traga muitos desses alimentos ao seu convívio diário ou marque momentos especiais nas festas das casas, nas festas públicas, compartilhando relações e sabores, muitos originalmente sagrados. (p. 34)

Assim, Raul Lody (2012), expressa que não só a comida possui caráter sagrado nos terreiros de Candomblé, mas também os instrumentos que compõem a cozinha, desde uma colher de pau, até as panelas, o fogão. Segundo ele, os instrumentos de cozimento “proporcionam o fabrico dos pratos e assumem valores especiais, não apenas pelos seus significados funcionais, mas, também, pelos seus simbólicos.” (p. 32) O ato de comer no Candomblé assume um caráter valorativo, para Lody esse ato alimentar se distancia completamente ao ato de nutrir-se e se assemelha a uma nutrição espiritual, o recebimento do axé, a comunhão de saberes ancestrais. Para ele, alimentar-se de dendê é alimentar-se de África, rememorar tradições, vivenciar sentidos.

Ainda de acordo Lody (1977), os gostos alimentares dos rituais africanos têm relação com suas ações pessoais junto ao campo mitológico. O Candomblé, nesse sentido, assume uma forte influência e importância para a preservação das tradições religiosas e a sobrevivência da chamada cozinha dos orixás, onde todo o processo ritual faz parte de um conjunto de significações sociais, religiosas, que influenciam diretamente na produção dessa comida. Assim, a comida de santo possui uma vasta riqueza simbólica e religiosa, como é o caso do *ajeum*, explicado por Lody como sendo um importante momento socioreligioso que acontece após as danças dos orixás:

Comidas pertencentes ao cardápio dos orixás, comidas comuns - chamadas comidas de branco, são servidas, obedecendo a uma sequência hierárquica. A fartura dos alimentos e a variedade de pratos convidam todos os adeptos ou visitantes a consumir os assados das carnes dos animais que foram sacrificados em honra dos orixás, frituras em azeite-de-dendê e muitas outras comidas. (LODY, 1977, p. 39)

Conquanto, o ato de fazer o *ajeum* é a ação comum do ato de alimentar-se, independente de se essa ação está relacionada aos preceitos religiosos do Candomblé. Na cozinha ritual, o processo de preparo do alimento, além dos tipos de alimentos, quantidade, local em que é cozido, os utensílios utilizados, tudo que envolve o preparo de uma comida é organizado de acordo com os preceitos dos orixás, “quando observamos complexos rituais gastronômicos que irão atender à fome dos deuses, satisfazer e cumprir as necessidades dos crentes que através do preparo dos alimentos realizam importante momento no conjunto de cerimônias votivas.” (p. 41)

A “comida afrorreligiosa” tem relação direta com a “comida afro-brasileira”, por uma concepção de enlaces históricos na formação de uma comida com especificidades locais, como é o caso da cozinha brasileira. A relação que se estabelece entre a cozinha afrorreligiosa e a cozinha afro-brasileira ultrapassa os limites de semelhanças em pratos, caminha pela concepção de realização dessa comida, seus signos, sua ancestralidade, a tradição nos modos de fazer específicos. O mesmo pode ocorrer com a “comida quilombola” nos casos em que ela expressa marcas da cozinha afrorreligiosa.

1.3 – Do Sertão ao Litoral: análises antropológicas da alimentação em Alagoas

Estudos sobre a alimentação no Estado de Alagoas são escassos, a maioria dos registros encontrados referentes à alimentação resumem-se na cultura do plantio e comercialização da cana-de-açúcar, o produto como elemento fundamental para a ascensão econômica do estado e também de grande transformação social.

De acordo com a obra de Manuel Diégues Júnior (2002), *O Banguê nas Alagoas: traços da influência do sistema econômico do Engenho do Açúcar na vida e na cultura regional*, o açúcar é visto como o protagonista na construção de uma cultura do estado. Detalha em seu livro a presença do negro escravizado na construção dessa cultura, o folclore por eles representado, a vida social, o plantio da cana em lugares estratégicos. Ressalto aqui o capítulo VI *Banguê e o folclore*, onde Diégues Júnior explora o surgimento do coco alagoano, dança que segundo ele surgiu nas moagens de cana, nos grande engenhos de Alagoas, com a presença da cana de açúcar e da cachaça:

Desde a plantação de cana faz-se sentir a observação popular. E até ao açúcar já pronto, já ensacado, já refinado, para adocicar o café, chega o espírito do :povo. De modo que em todas as fases da evolução técnica da produção de açúcar se encontram traços característicos da curiosidade popular. É assim que, referente à origem do açúcar e da cachaça, corre em Alagoas uma lenda. (...) É vasto o material que se recolhe no folclóre alagoano a respeito da utilização do açúcar como remédio. (p. 285)

Além das inúmeras possibilidades de remédios naturais feitos à base de açúcar, muitos presentes no imaginário popular medicinal, a casca do ovo sobre as estacas é utilizada para evitar mau olhado, cabeças e chifres de boi protegem as plantações de pragas, um pano estendido próximo ao galinheiro ajuda a espantar doenças das galinhas, dentre outras

superstições em torno de ingredientes até então alimentares. Ao descrever os engenhos e casas grandes, Diégues Júnior (2002) cita:

Na grande mesa de jantar há doces, bolos de mandioca, siquinhos; também licores de jenipapo ou de leite, refresco de abacaxi, de laranja, de maracujá, vinho de jenipapo, de caju. Aparecem também os cremes. Mas o que predomina geralmente são as comidas de milho: o angu, o cuscus, a pamonha, a canjica, o mungunzá. Nem sempre a receita desses quitutes corresponde às conhecidas no Sul, em virtude da diferença de nome. O angu pode ser de caroço ou simples. O de caroço é quando os caroços de milho ficam inteiros. O simples é quando o angu é feito do milho em pó ou triturado; neste último caso o milho é conhecido como xerém de milho. (p. 289-290)

Em um aglomerado de definições sobre o período da ascensão do ciclo da cana, Diégues Júnior (2002) aproveita para fazer uma espécie de inventário de nomenclaturas utilizadas na época para definir de diversas formas, comida e alimentação oriundos da cana de açúcar. Inicia citando muitos nomes designados à aguardente, conhecida como *cachaça*, *bicha*, *imaculada*, e a ainda muito chamada aqui em Alagoas como *branquinha*. Das variações da cachaça estão o *cachimbo*, que é uma bebida formada depois da mistura do mel com a água, também conhecida como *garapa*. Além da *gengibirra*, bebida feita de gengibre muito apreciada em festas nordestinas, segundo o autor.

Aproveitando as nomenclaturas dadas às bebidas oriundas da cana-de-açúcar, o autor cita e descreve alguns doces emblemáticos no Nordeste, explicando que é impossível dissociar o que ele chama de brasileirismos presentes na região açucareira de Alagoas, dos demais locais do Nordeste, como Paraíba, Pernambuco e Bahia, pois não sabe de onde surgiu, tendo em vista que todos esses lugares tiveram presença maciça dos negros na cultura da cana-de-açúcar:

Convém ainda anotar os doces peculiares à região açucareira nordestina. São guloseimas em que entram o açúcar ou o mel. Além de um pé-de-moleque, já referido, e daqueles produtos de milho ou de mandioca, lembrados anteriormente, podem se registrar ainda: *bola*, pequena bola de açúcar refinado em ponto vítreo e envolta em papel. [...] *Corrrubá ou sambongo*, doce de coco ralado e mel-de-furo, que pode ser feito com mamão em lugar de coco, *felô*, bala de açúcar em ponto fraco, constituindo uma massa maleável, *bazulque*, doce de coco com mel. (p. 287)

No que diz respeito à plantação da cana-de-açúcar, para Diégues Júnior (2002) um lugar bastante explorado pelos senhores de engenho para o plantio eram as regiões litorâneas e com rios, isso porque o solo era de grande fertilidade, contava-se com a facilidade de regar as plantações, além dessa água servir para consumo próprio e prover alimentação para o gado. Segundo o autor, a forte presença da monocultura açucareira em Alagoas, propiciou grande

riqueza, além de melhorias no cultivo do solo em que se plantava, propiciando em algumas vezes outros tipos de plantação, como é o caso do feijão, da mandioca, do milho, de legumes e batatas. No entanto, na maioria das vezes, sendo plantado para consumo próprio, raramente em grande escala e, posteriormente, tendo seu plantio drasticamente reduzido devido a necessidade de expansão das plantações de cana-de-açúcar.

Conta Diégues Júnior (2002) que há registros de que os negros pegavam açúcar escondido de seus senhores para produzir doces e dar para os enfermos, mas não existem registros de quais espécies de doces seriam essas que eles faziam. Nesse processo de destaque da cana-de-açúcar, houve a ascensão do algodão, por ser um produto mais caro, com a existência de grande procura, inúmeros senhores de engenho passaram a optar pelo plantio do algodão e seus engenhos, posteriormente sendo substituídos pela chegada das indústrias, uma nova configuração da mão de obra escrava, dos carros de boi, pela máquina, os engenhos de cana a vapor. É importante observar, também, que nesse processo havia a produção de farinha, as casas de farinha exerceram lugar importante na economia do estado, mesmo não tendo o mesmo destaque econômico.

Do que trata o tema referido à alimentação no período escravocrata para o período abolicionista, de acordo com Dirceu Lindoso (2007) o uso da pimenta, por exemplo, era muitas vezes utilizado pelos negros do Quilombo dos Palmares como um instrumento de ataque nas guerras. As pimentas eram usadas para produzir uma espécie de gás asfixiante, feito com pimentas vermelhas, prática também muito difundida na América Latina pelos indígenas Tupinambá.

O registro de alimentação que conta Dirceu Lindoso (2007) no Quilombo dos Palmares era o mel, devido os indígenas fugidos das guerras do sertão estarem em condições precárias, de ter que passar semanas escondidos em espécies de ocas, estas ficavam bem abaixo de árvores com colmeias, podendo eles apenas se levantar e beber um pouco de mel para nutrir-se e continuar escondido por um bom tempo.

Segundo Dirceu Lindoso (2009), a alimentação do quilombo não era, em sua gênese, algo vasto, com variadas opções de preparo e cozimento, pelo contrário, tratava-se de uma comida escassa, especialmente porque os quilombos ainda estavam limitados à sua formação, fugidos dos engenhos e do trabalho escravo, não carregaram consigo os elementos que tinham disponíveis nas casas grandes, mesmo sendo elementos limitados. Levaram somente seus saberes, seus modos de fazer, agruparam sua cultura a cultura dos indígenas e suas especialidades, especialmente na plantação de raízes e frutas. No Quilombo dos Palmares, por exemplo, no início da formação dos mocambos ao redor de um vasto campo de mata verde, os

indígenas vindos das guerras no sertão se alimentavam das coisas mais fáceis que existiam ao seu alcance.

A partir de então os indígenas começaram a se organizar com os africanos, iniciando as vastas plantações. Organizados em um modelo de plantação, os indígenas ali passaram suas técnicas de plantio para os africanos, partilharam o cultivo da mandioca, do inhame, da laranja, da banana. Essas foram as plantações mais conhecidas na Serra da Barriga, sendo assim, possivelmente os alimentos preparados por esses quilombolas estavam diretamente ligados aos seus insumos. (LINDOSO, 2011) Outro alimento muito comum nos quilombos como um todo era a farinha, tendo em vista que as chamadas casas de farinha eram muito comuns nesses lugares, o preparo de comidas derivadas da mandioca também eram comuns, como, por exemplo, o beiju, alimento feito com a goma da mandioca e o coco ralado.

O que define uma comida como sendo quilombola são os elementos inseridos nesse quilombo, portanto, a “comida quilombola” do Quilombo dos Palmares se difere da comida dos quilombos do Sudeste, Sul e Centro-Oeste do país. E, se difere também, dos quilombos do próprio Nordeste e do próprio estado, por não fazer parte da mesma região de Palmares, localizado na Zona da Mata do Estado de Alagoas. Uma possível semelhança que pode existir entre os alimentos consumidos neles é a presença marcante das casas de farinha Brasil a fora.

A cozinha dos índios brasileiros era primitiva e rudimentar. Eles nos deixaram, no entanto, alguns pratos à base de milho, como a pamonha e a canjica; à base de mandioca (Manibotutilissima), como a farinha, o beiju, o mingau, a tapioca etc. [...] O africano trouxe uma cozinha muito mais variada e complexa. Foi o negro que introduziu, no Brasil, o azeite de coco de dendê (*Elaeisguineensis*), o camarão seco, a pimenta-malagueta, o inhame, as várias folhas para o preparo de molhos, condimentos e pratos. E o que é mais: trouxe não só os seus pratos naturais, de origem africana, como modificou para melhor, introduzindo os seus condimentos, a cozinha indígena e a portuguesa. (CASCUDO, 2008, p. 106)

A alimentação do quilombo se insere em um contexto de ressignificação, tanto desde a sua formação, até os dias atuais, com a alimentação presente nas comunidades remanescentes de quilombo, com seus costumes e adaptações. O uso de alguns elementos, a substituição deles e, especialmente, o que esses remanescentes possuem de tradicional comparado à sua história.

A construção do Quilombo dos Palmares e sua ascensão social são explicados por Lindoso (2011) como o que ele chama de “empresa dos Palmares”, pois segundo ele, não se tratava apenas de um espaço para refugiar africanos escravizados foragidos, mas também o espaço tinha, principalmente, uma expressiva força política:

Foi a famosa empresa dos Palmares que desocupou as terras férteis das matas úmicas, entregando-as aos colonos plantadores de canaviais e construtores de engenhos de açúcar, e vendendo os negros aprisionados para outros mercados de escravos, reduzindo-os à escravidão. Com o fim da guerra do Quilombo dos Palmares, que eram terras cisunenses, isto é, o sul do rio Uma, o espaço alagoano, com suas características próprias físicas e humanas, configurou-se. (p.40-41)

A figura de Zumbi dos Palmares ocupa espaço privilegiado na historiografia. Nascido em 1655 é considerado o principal representante da resistência negra no Brasil, como acreditam alguns historiadores. Zumbi nasceu livre e por volta do sete anos de idade foi capturado e então criado pelo Padre jesuíta católico Antônio Melo, que lhe batizou nos preceitos cristãos com o nome de Francisco. Com o padre, Francisco, como era chamado, aprendeu idiomas como o latim e trabalhava com o padre nas missas como coroinha. Aos 15 anos de idade, angustiado com a situação de exploração em que vivia e por estar longe de seu povo, fugiu da cidade de Porto Calvo em direção à Palmares, se enveredou por dentro da Mata Atlântica até chegar ao destino. Por possuir comportamento de guerreiro, se destacou entre os demais, sendo posteriormente o sucessor espiritual de Ganga Zumba e assumindo a figura de líder de Palmares.

Socialmente, existe uma formação de um ideal salvador da figura de Zumbi, capaz de transformá-lo em um herói que preferiu perder sua própria vida a que se tornar prisioneiro do sistema escravocrata, tornando-se nacionalmente uma espécie de arquétipo, uma figura histórica da literatura alagoana, de acordo com o pensamento de Dirceu Lindoso (2009).

A comprovação da figura de Zumbi como um herói nacional se firma, no Brasil, através da Lei nº 9.315 de 20 de novembro de 1996, homologada no governo de Fernando Henrique Cardoso, a lei inscreve, por meio de seu artigo primeiro, Zumbi dos Palmares no *Livro de heróis da Pátria*, que se encontra no Panteão da Liberdade e da Democracia o nome de Zumbi dos Palmares (Francisco), tornando sua memória imortal. Ou, como disse Regina Abreu (1996), criando estratégias para a fabricação da imortalidade.

Como representação dessa história e da figura de Zumbi dos Palmares, está o Parque Memorial Quilombo dos Palmares, que após ter sido certificado pela Fundação Cultural Palmares, recebeu transformações e adequações estéticas que, possivelmente, conferiram outro significado ao lugar. Exatamente pela intenção de transparecer às pessoas que ali visitam, a ideia de um quilombo organizado e dividido socialmente, a imagem de uma “república palmarina”.

O Parque Memorial Quilombo dos Palmares é, na verdade, uma proposta de ressignificação do maior quilombo da América Latina, proposta essa instaurada pela Fundação

Cultural Palmares, órgão governamental, no ano de 2007 no alto da Serra da Barriga, visando o interesse de divulgação de um local que detalhe os dias vividos pelos africanos escravizados, fugidos das senzalas, abrigados em um quilombo comandando pela figura de um guerreiro, Zumbi dos Palmares.

Esse processo de ressignificação territorial encontrou viabilidade na mudança de paradigma na política pública nacional tanto para a compreensão da identidade nacional, como das estratégias de preservação da memória por meio dos patrimônios materiais e – a partir de então também – imateriais da sociedade brasileira. (LIMA, 2015, p. 1)

A ressignificação do Quilombo contempla uma ideia de invenção, onde suas recentes definições propõem aos moradores do lugar um certo rigor na reprodução e memória dos costumes passados, é como se eles se sentissem na obrigação de difundir costumes que talvez nem lhes pertencessem, ou eles não se sentissem inseridos nesse contexto, é como se existisse um cuidado, por parte dessa ressignificação, de que os moradores do lugar reproduzissem uma ancestralidade que lhes é imposta. De acordo com a Rosa Lucia Correia (2007):

Entrevistas realizadas antes do início das obras do Memorial Zumbi com os (as) moradores (as) indicam que não há identificação da comunidade com a simbologia histórica do lugar. Quatro fatores interferem decisivamente nessa relação de alteridade: faltas de políticas de comunicação que possibilitem o acesso a informação sobre os significados históricos e étnico-culturais atribuídos à área; alijamento da população local no processo de tombamento e de construção do Memorial Zumbi, sem que lhe seja dada a oportunidade de ser partícipe na gestão e na manutenção do monumento que fica em seu território; percepção de que o monumento do herói negro Zumbi representa um obstáculo à sobrevivência material, já que o tombamento cerceou a liberdade de cultivo da terra; o fato de que a história de Zumbi e a instituição do tombamento não se inscrevem como fato histórico e ato cultural socialmente. (p. 94)

Nesse contexto emergente, se insere uma proposta de organização da identidade por meio da comida, por meio dos hábitos alimentares. As práticas alimentares da região de União dos Palmares, município da Zona da Mata em que está localizado o Parque Memorial Quilombo dos Palmares, se diferem da organização alimentar da região do sertão, por exemplo, e, especificamente, da região litorânea, lugar que recebe maior destaque gastronômico, também, por estar localizado nele a capital do estado de Alagoas.

A organização alimentar de cada região do estado é feita de acordo com as necessidades dos agentes, além das disponibilidades dos insumos existentes, a sazonalidade de alimentos, a forma do plantio, a agricultura predominante nas localidades. Nesse sentido, a “comida sertaneja” é peculiar, pois em Alagoas, é a localidade que mais sofre com a desigualdade social

e as dificuldades de proveito alimentar, devido ao problema de falta de água nas regiões sertanejas, principalmente na zona rural dos municípios do Sertão, a escassez por água e produção de alimento é consideravelmente preocupante.

Para tanto, antes de compreender a “comida sertaneja” e seu silenciamento perante as demais culinárias do Estado, é preciso entender de que se trata o Sertão, analisar a categoria através de uma observação crítica do contexto em que ele está inserido, aja vista que o Sertão é construído, também, a partir de um olhar literário na construção da cultura no país. De acordo com a pesquisadora Custódia Selma Sena (1998), trata-se de compreender a que *sertão* se refere, analisar para além da dualidade sertão/litoral, observando que talvez Sertão seja a representação literal do próprio Brasil, onde a “saga do sertanejo” se constrói a partir do mito idealizado por cada brasileiro; tratando-se de uma construção cultural para além de uma localidade geográfica.

A pesquisadora se utiliza do conceito de *persona*, de Marcel Mauss (1974), aplicado à categorias simbólicas de acordo com as teorias de Claude Lévi-Strauss (1974) para explicar esse caráter ideológico do que se entende por “sertão” no Brasil:

Penso que, em relação ao processo de construção ideológica do Brasil, o *sertão* pode ser entendido como “uma categoria de pensamento coletivo ou categoria inconsciente do entendimento”, de que nos fala Mauss (1974a, p. 207-241): situadas no plano do inconsciente, essas categorias operariam como princípios-diretrizes do pensamento, viabilizando ou tornando difícil esse próprio pensar. Presentes na linguagem, mas de forma não explícita, essas categorias caracterizam-se por sua alta densidade simbólica, por representarem, no dizer de Lévi-Strauss (1974a, p.34) – “um excedente de significação” potencialmente aplicável a uma gama variável de conteúdos simbólicos. (SENA, 1998, p. 26)

Nesse sentido, a autora utiliza-se de duas obras literárias para compreender essa relação entre o Sertão e o imaginário popular das pessoas, compreendendo que a ideia de sertão que se tem é ampla, baseada no contexto psíquico do próprio homem. Ao analisar a obra *Sertões*, de Euclides da Cunha (1902) e a obra *Grande Sertão: Veredas*, de Guimarães Rosa (1976) entende que, através da citação de Guimarães Rosa que diz “O sertão é o sertão”, propõe uma amplitude e o que se busca no Sertão não é a geografia propriamente dita, mas sim o próprio Brasil, os próprios brasileiros, para além de uma localização geográfica, é a idealização de um jeito de ser.

Conhecendo a obra *Grande Sertão: Veredas* (2001), é fácil compreender como a categoria Sertão é colocada, através do imaginário do próprio indivíduo que a observa, e seus adjetivos compensadores de lugar de resistência, de sertanejo forte, excluído socialmente, de identidade

própria. Cito uma passagem da obra, onde a escrita de Guimarães Rosa (2001) expressa o povo sertanejo:

Pediram notícia do sertão. Essa gente estava tão devolvida de tudo, que eu não pude adivinhar a honestidade deles. O sertão nunca dá notícia. Eles serviram à gente farta, jacuba. [...] Quando foi que eu tive minha culpa? Aqui é Minas; lá já é a Bahia? Estive nessas vilas, velhas, altas cidades.... Sertão é o sozinho. Compadre meu Quelemém diz: que eu sou muito do sertão? Sertão: é dentro da gente. (p. 323- 325)

Sendo assim, a categoria Sertão se faz de diversas formas, ela se constrói e é construída, ela se define a partir de suas próprias características e é definida de acordo, também, com as características de sertão presentes no imaginário da pessoa. O que sei é que sertão vai mais além das definições poéticas, mais além do vir a ser, sertão é viver e protagonizar a realidade.

Voltando para o contexto atual da realidade do sertão alagoano, muitas alternativas já foram realizadas para minimizar os danos do problema da seca, dentre eles pesquisas de reaproveitamento de água e alimento, além de programas do Governo Federal, que em tese, propõem melhorias no acesso à água canalizada nas áreas mais remotas. Recentemente, em 2015, professores e estudantes do curso de Ciências Biológicas da Universidade Estadual de Alagoas (UNEAL) realizaram um estudo na região da caatinga no município de Santana do Ipanema, um dos municípios que mais sofrem com a falta de água. O estudo enfoca a área da bromatologia, que estuda as propriedades nutricionais das plantas e seus reaproveitamentos vários, nesse caso, o estudo se volta para o consumo de plantas dessas espécies com a intenção de suprir as necessidades alimentares dos animais. Nesse estudo foram descobertos proteína bruta de cerca de 14% a 28%, como por exemplo, a jurema preta, o mororó, a catingueira e a otrapiá, plantas comuns e de alta sobrevivência à falta de água.¹⁴

As condições de vida da população sertaneja de Alagoas se equiparam, também, às condições de vida dos sertanejos da região Nordeste como um todo:

Assim, contextualizando, o Nordeste semi-árido, se inscreve como um espaço evidentemente exposto aos riscos de problemas alimentares e nutricionais endêmicos, com fases de exarcebação epidêmicas, nos ciclos periódicos das grandes estiagens. A primeira característica, ou seja, a ocorrência de situações ou doenças carênciais endêmicas, não seria uma condição habitual há 50 anos. (FILHO, BATISTA, 1996, p. 288)

No entanto, é justamente devido aos elementos que o sertão oferece que é possível observar algumas especificidades da alimentação alagoana. O sociólogo Carlos Alberto Dória,

¹⁴ Referências extraídas de reportagem da Gazeta de Alagoas, através do portal g1.com.br publicado em 15 de fevereiro de 2015.

em sua obra *A formação da culinária brasileira* (2014) explica que a comida sertaneja, apesar de ter uma vasta riqueza de sabores, foi pouco valorizada pelas elites no país. A identificação era de uma alimentação de um consumidor de vísceras, o consumo de pequenos animais como o carneiro (conhecido como bode).

Raul Lody (2012) se utiliza do alto consumo da carne do bode para explicar uma possível valorização da comida sertaneja, um animal até então pouco valorizado na gastronomia do país, passa a ser visto com um olhar mais sensível ao sabor marcante, a maciez da carne e, especificamente, por ser uma carne com baixo teor de gordura. Para o antropólogo, comer a carne de caprino é uma forma de se sentir mais próximo do sertão, se sentir parte do nordeste, pois o gosto é construído a partir de um processo cultural.

Já para o pesquisador Luís da Câmara Cascudo (1983), a cozinha sertaneja foi a que menos se modificou ao longo das transformações sociais, os modos de se alimentar permaneceram iguais durante muito tempo, sendo considerado um cardápio equilibrado, comparado aos demais cardápios em todo o país. A alimentação sertaneja é, então, rebuscada mesmo com seus aspectos rústicos e tradicionais, onde encontra na carne do bode, nos queijos, na fava, um modo de resistências às dificuldades cotidianas enfrentadas pela população.

Em contrapartida à comida sertaneja, está a comida litorânea, considerada a mais privilegiada das comidas, por além de estar numa localização considerada de destaque, tem grande prestígio turístico, o que a faz ter ainda maior posição de destaque no cenário gastronômico no país. Com relação às regiões alimentares específicas, Josué de Castro (2008) se baseou na divisão feita por Gilberto Freyre em *Sobrados e Mocambos*, para caracterizar cada região do Brasil a partir das suas especificidades alimentares. Ao fazer isso, incluiu Alagoas numa subárea alimentar da região nordestina, incluindo-a numa região alimentar que chamou de Nordeste Açucareiro, apontando a existência de diversas subáreas, citando a subárea litorânea e a da mata ou, como chamou, de cana-de-açúcar, incluindo na região litorânea alguns alimentos, dentre eles o sururu.

Nesse processo, Gilberto Freyre (1969) faz menção à presença portuguesa na construção de uma culinária litorânea e no nivelamento dessa culinária, através da presença de grande engenhos de cana-de-açúcar, as mesas postas nas casas grandes eram de grande refinamento:

Dos velhos engenhos da região é raro o que não tenha tido sua especialidade culinária mesmo modesta: um quibebe ou um pirão ou uma farofa mais gostosa que as outras. [...] E de vários engenhos mais ricos se sabe que, para regalo dos papa-pirões, conservaram até há pouco tempo a tradição da mesa larga e sempre pronta a receber hóspedes, como se todo dia fosse neles dia santo ou dia de festa: sábado de aleluia, alegrado pelas fritadas de siris; São

João colorido pelo amarelo das canjicas salpicadas de canela e pelas pamonhas envolvidas em palha de milho verde; ou Carnaval adoçado pelos filhós com mel de engenho. Tradição, essa de casa de engenho de mesa farta, vindo de época remota (p. 37-38).

Ainda nesse processo de construção de uma alimentação específica, Freyre cita a dificuldade do consumo do peixe pelas pessoas de baixo poder aquisitivo, as camadas populares:

Quase o mesmo sucedia com relação ao peixe, que à primeira vista se supõe fosse um alimento fácil para a gente mais pobre das cidades; para a população das casas térreas, dos mucambos e dos cortiços dos fins do século XVIII e dos primeiros decênios do XIX. Mas também o suprimento de peixe tornou-se um comércio dominado por grandes proprietários de terras, donos, no Nordeste, de currais entre as praias e os arrecifes ou com viveiro dentro do sítio; pelos atravessadores e pela própria burguesia dos sobrados. (p. 202)

Essa afirmação expõe que a sofisticação dada à culinária litorânea ao mesmo tempo restringe ela ao consumo da população em geral, pois com a supervalorização de determinado produto, passa a ser de difícil acesso para as camadas mais desfavorecidas socialmente, isso porque o produto em questão agrega-se de um alto custo financeiro para seu desfrute. Desse modo, os peixes e frutos do mar tornam-se a comida mais apreciada e de maior aceitação social através de uma visão gastronômica. Bem percebido quando Freyre (1936) diz que:

Daí desequilíbrios profundos na vida e na alimentação da gente do ‘litoral’ e da ‘mata’, sobretudo da gente das casas de barro, a gente pobre e aparentemente livre, moradora nos engenhos de cana; mas impedida se fosse escrava, de criar bicho, de plantar legume, de cultivar a terra de outro jeito que não fosse a serviço – e serviço imediato – da monocultura da cana e dos seus senhores. Daí a falta de carne, de leite, de queijo, de legume, de fruta na mesa de grande parte da gente do Nordeste açucareiro [...], contrariando a suposição de que os velhos engenhos patriarcais fossem todos pedaços idílicos de algum extraordinário país de Coccagne. (p.109)

No que se refere às comunidades remanescentes de quilombo em Alagoas, de acordo com dados extraídos do CadÚnico pelo Governo do Estado de Alagoas, através da Secretaria Executiva de Planejamento e Gestão por meio do seu Núcleo de Estudos e Projetos datado do ano de 2015, as regiões do Agreste, Sertão e Médio Sertão é que contam com o maior número de comunidades quilombolas, observando também que o índice de pobreza dessas comunidades e famílias é enorme, tendo sua maioria inscrita em programas de assistência social como é o caso do Bolsa Família, com 86% dessa população cadastrada, mesmo existindo um índice de pobreza de 75%. A sobrevivência dessa população se dá por meio de uma agricultura de

subsistência, quando é possível existir, devido também as condições geográficas e de falta de investimento público a que são submetidas.

Também de acordo com a pesquisa da Secretaria Executiva de Planejamento e Gestão, a agricultura predominante nas comunidades quilombolas do Estado, dentre algumas, está o plantio de milho, inhame, batata e feijão, além da presença das casas de farinha, mesmo em situação de péssima estrutura, desgastadas com o tempo. Para a Secretaria, há produções culinárias ricas nessas comunidades, que merecem um incentivo para sua comercialização, no entanto não cita quais produções são essas. Mas é notório, de acordo com a ideia de localização em que essas comunidades estão inseridas, a aproximação dessa culinária com a própria culinária sertaneja.

Além disso, outras comunidades de remanescentes de quilombo tem presença nas regiões litorâneas do Estado, como é o caso das comunidades localizadas nas cidades de Passo do Camaragibe, Japaratinga e Santa Luzia do Norte, podendo entender esse caso onde a culinária quilombola se distancia e se aproxima de acordo com o local em que ela se insere geograficamente. E não se resume apenas à região da zona da mata, local em que está inserido a comunidade remanescente do Quilombo dos Palmares.

Por fim, sobre a “comida do quilombo” e sua relação com a comida afro-brasileira, no contexto aqui discutido, essa questão está mais presente no imaginário cultural e histórico do que se compreende um quilombo, tendo em vista que, de acordo com os dados apresentados, a alimentação presente nessas regiões se assemelha à comida sertaneja e a comida litorânea, de pouca influência afrorreligiosa. Além do mais, abordarei mais adiante que especificamente na região da Serra da Barriga, os sitiados são em sua maioria cristãos católicos e evangélicos frequentadores da Igreja Assembleia de Deus, não tendo uma relação íntima com as religiões de matriz africana, pelo contrário, existe até um estranhamento por parte de alguns moradores. No entanto, tal possibilidade não pode ser descartada, mas deve-se atentar para a relevância da data inicial de tais práticas, como é o caso da presença de um centro de Umbanda na região da Serra da Barriga, o Ilê Navizala do Grupo União Espírita Santa Bárbara, que tem por ialorixá Neide Oyá D’Oxum.

2 – COMIDA E RELIGIÃO: MÃE NEIDE OYÁ D’OXUM E A ALIMENTAÇÃO “AFRO-INDÍGENA” NA SERRA DA BARRIGA

2.1 Deslocamentos da alimentação na trajetória de Mãe Neide Oyá D’Oxum

A trajetória da ialorixá Neide Oyá D’Oxum ganha visibilidade com a fundação do Centro Espírita Santa Bárbara, casa umbandista criada em agosto de 1984, reinaugurada em 2004 com o nome de Grupo União Espírita Santa Bárbara, mais conhecido como GUESB. O grupo trata-se de uma Organização Não-Governamental (ONG), casa de religião de matriz africana que segue preceitos umbandistas a partir da tradição Nagô, que surgiu com finalidade de dar assistência às crianças e jovens da comunidade na qual está inserida, localizada no Bairro Village Campestre II, na cidade de Maceió–AL.

Nesses termos, para compreender a trajetória de Mãe Neide é fundamental compreender a Umbanda e a sua formação religiosa no Brasil. De acordo com Renato Ortiz (1976), se trata de uma religião brasileira formada através de uma cultura africana com elementos do espiritismo de Allan Kardec, efetuando trânsitos em seus cultos, “embranquecendo” a cultura africana e “enegrecendo” o kardecismo, além de ter contado com uma forte participação de brancos em seus cultos, de elementos católicos e indígenas, o que contribuiu para uma maior aceitação e ascensão social. Para o sociólogo, apesar da Umbanda e do Candomblé terem composições semelhantes, em termos de estrutura e culto aos deuses africanos, o Candomblé é uma religião que procura manter viva a tradição religiosa africana, “a memória coletiva africana no seio dos cultos religiosos”. (1976, p. 119)

Já a Umbanda se trata de uma reconfiguração do pensamento religioso brasileiro, onde estão presentes elementos brancos, negros e indígenas em um só culto e um só credo; a introdução de elementos católicos, como as imagens de seus santos, cultos ministrados por pessoas de influência kardecista evidenciando sua fé através de elementos da cultura africana e afro-brasileira. Desse modo, surgiram os primeiros cultos umbandistas no Brasil datados, segundo Ortiz, de meados de 1920 nos Estados do Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul:

O ritual Umbandista absorve dessa maneira grande parte da estrutura e do funcionamento dos cultos afro-brasileiros; uma primeira característica em comum sendo que os dois são cultos de possessão, isto é, o processo de comunicação entre o sagrado e o profano se faz em transe. As semelhanças estruturais são ainda maiores: mesma forma de organização da hierarquia da

seita (pais de santo e filhos de santo), mesmo vocabulário religioso (cavalos de santo, linhas de Xangô, Ogum etc.), mesma forma de estruturação do culto em terreiros. [...] A doutrina kármica da evolução espiritual é um dos elementos mais importantes do sistema umbandista, ela fornece aos pensadores religiosos o argumento ideológico que delimita a fronteira entre Umbanda e os cultos afro-brasileiros. (p. 121)

Desde o início de sua formação, o GUESB realiza projetos sociais que atendem crianças e jovens em situação de vulnerabilidade no bairro do Village Campestre, em Maceió. Com o incentivo e idealização de Mãe Neide, muitos projetos foram realizados dentro do próprio Grupo e junto à comunidade. Projetos sociais de diversas esferas são realizados no GUESB, desde projetos de integração social às crianças, como brincadeiras e educação, até ações de entretenimento cultural, como é o caso de grupos de capoeira e grupos de dança que foram integrados ao Projeto Inaê, fundado e localizado no Grupo União Espírita Santa Bárbara. O Inaê – GUESB é um Centro de Formação e Inclusão Social, situado em região periférica, cujo objetivo é atender crianças, jovens, mulheres e homens com o intuito de dar-lhes condições de estudo e capacitação para o mercado de trabalho.

A ialorixá conta com uma equipe de pesquisadores, todos seus filhos de santo, que realizam os projetos sociais e culturais que movimentam a ONG, dentre eles estão profissionais antropólogos, historiadores, pedagogos e psicólogos que também realizam atividades de recreação na casa, junto à comunidade. Além disso, Mãe Neide conta com alguns parceiros apoiadores da ONG, como é o caso do Projeto Coca-Cola, que realiza oficinas para mulheres e jovens com o objetivo de inseri-los no mercado de trabalho.

Em meados de 2012 um projeto idealizado por Mãe Neide em parceria com o Projeto Coca-Cola viabilizou um curso de produção de acarajé com famílias da cidade de União dos Palmares-AL e, também, da área rural da cidade. A intenção do projeto era qualificar a mão de obra para que essas famílias produzissem a iguaria e comercializassem, garantindo-lhes seu sustento ou uma renda extra, especialmente em virtude dessa cidade receber muitos turistas ao longo do ano.

Muitos dos projetos idealizados por Mãe Neide são na área da alimentação, tendo em vista a sua relação com a comida a partir da religião, a sua formação no curso superior de Gastronomia pela UNINASSAU no ano de 2017 e a fundação de um Buffet junto à amigas há mais de vinte anos. Segundo ela, a comida está presente em sua vida e tem grande importância desde a sua infância. Natural do município de Arapiraca-AL, Maria Neide Martins, nasceu em 16 de maio de 1962, diz ela que sua relação com a comida vem desde sua infância, quando

conta que foi uma criança muito curiosa pelo novo, então gostava de ficar na cozinha com sua avó, observando-a enquanto cozinhava.

Em uma conversa, Mãe Neide contou que, ainda criança, subia em um tijolo para que conseguisse alcançar a pia e ajudar sua avó nos afazeres da cozinha, pois naquela época sua avó era conhecida pelos talentos culinários e costumava ser contratada para preparar jantares para os representantes políticos locais e nacionais, quando iam para a cidade e região. Nesses momentos, Mãe Neide teve contatos mais próximos com a comida e seu poder de sociabilidade, quando ia junto com sua avó para a preparação dos jantares e festas.

Posteriormente, logo no início de sua juventude, por volta dos seus 13 anos de idade, Mãe Neide teve curiosidade pelos preceitos religiosos e foi a partir daí que teve seu primeiro contato com a Federação Espírita do município de Arapiraca, agreste alagoano, tendo interesse em conhecer questões voltadas para os credos das religiões de matriz africana. Muito depois, já iniciada na religião, Mãe Neide fundou o Grupo União Espírita Santa Bárbara, em 1984, como dito anteriormente.

A trajetória da ialorixá Neide Oyá D'Oxum na vida religiosa se expande no dado momento da fundação do Centro Espírita Santa Bárbara e, depois, reinaugurado com o nome de Grupo União Espírita Santa Bárbara (GUESB), que teve suas portas abertas à comunidade no ano de 2004 configurado como grupo, mas que sua fundação se deu em agosto de 1984.

Já iniciada nos preceitos religiosos da Umbanda, há mais de vinte anos, Mãe Neide junto a amigos fundou o Buffet Baobá que, segundo ela, surgiu da intenção de sustentar o projeto da escola do GUESB que, por se tratar de uma Organização Não-Governamental (ONG), necessitava de fundos e apoio para que o projeto tivesse continuidade. O Buffet surgiu primeiro do acarajé, quando contou que foi convidada para cozinhar no aniversário de 45 anos de casamento da atriz Chica Xavier¹⁵, sendo responsável pela entrada do cardápio, um tabuleiro de acarajé, segundo ela servido para convidados baianos, o que para ela foi o primeiro desafio e o que mais lhe encorajou para seguir com os projetos no campo da alimentação.

Conta a ialorixá que o tabuleiro de acarajé foi bastante elogiado na festa e que, depois disso, Chica Xavier foi uma das maiores incentivadoras para que ela investisse em conhecimento para aprimorar seu talento. Além do mais, Chica Xavier tem grande importância na trajetória espiritual de Mãe Neide, é também sua madrinha espiritual. Desde então, o acarajé tem lugar sagrado e especial na vida da Mãe Neide, é um elemento importante, pois, segundo

¹⁵Francisca Xavier Queiroz de Jesus, conhecida como Chica Xavier, nasceu em Salvador em 22 de janeiro de 1936. É atriz brasileira, muito conhecida por interpretar papéis em novelas da Rede Globo de Televisão e casada com o ator Clementino Kelé.

ela, por muitas vezes foi e é sua fonte de inspiração, tanto na gastronomia como na própria religião. No Restaurante Baobá, por exemplo, ele é o responsável por “dar as boas-vindas aos clientes”, sendo servido como entrada para outros pratos, acompanhado do camarão seco.

Junto a isso, percebe-se como Mãe Neide insere a comida em sua vida religiosa. É interessante perceber isso, pois se trata de uma religião umbandista, que não tem como elemento principal a comida. Diferente do Candomblé, a Umbanda não se utiliza da comida como principal mecanismo de contato com os orixás, mas é uma característica da Mãe Neide tratar a comida como elemento importante nesse processo, dentro e fora da religião.

Não aterei à relação comida e religião, no que se refere às semelhanças e distanciamentos entre os cultos do Candomblé e Umbanda, mas é importante a compreensão em virtude de serem religiões diferentes, que se assemelham pelo uso de atabaques, vestimentas, cultos de possessão, mas que se distanciam especialmente nos modos de culto aos orixás. No que se refere à pesquisas voltadas para o tema, poucas informações são encontradas sobre a alimentação na Umbanda (ORTIZ, 1999), o que se percebe são citações pontuais de centros umbandistas que oferecem comida em seus cultos, nunca com caráter decisivo. Diferente do Candomblé que, conforme destaquei no primeiro capítulo, conta com uma vasta pesquisa voltada ao tema comida e religião em virtude dos alimentos e da comida serem um dos principais canais de contato com os orixás.

Renato Ortiz, em *A morte branca do feiticeiro negro: umbanda e sociedade brasileira* (1999), descreve que:

O nascimento da religião umbandista coincide justamente com a consolidação de uma sociedade urbano-industrial e de classes. A um movimento de transformação social corresponde um movimento de mudança cultural, isto é, as crenças e práticas afro-brasileiras se modificam tomando um novo significado dentro do conjunto da sociedade global brasileira. [...] A umbanda corresponde à integração das práticas afro-brasileiras na moderna sociedade brasileira; o candomblé significaria justamente o contrário, isto é, a conservação da memória coletiva africana no solo brasileiro. (p. 15-16)

Nesse aspecto, a Umbanda oferece uma maior liberdade de adaptação. As práticas são realizadas de acordo com o guia espiritual da casa, o que justificaria um conjunto de especificidades de um grupo para outro. Para Mãe Neide, a comida sempre esteve presente em sua vida, em sua trajetória, e isso possivelmente explique o motivo pelo qual ela também tem forte presença em seu terreiro.

O contato de Mãe Neide Oyá D'Oxum na região da Serra da Barriga é amplo, no Parque Memorial Quilombo dos Palmares está localizado um restaurante intitulado *Kúuku-Wáana*. Na

placa de identificação do restaurante, está descrito que o espaço faz referência à “cozinha quilombola palmarina”, acrescentando que “na cultura afro-brasileira a culinária tem uma dimensão que transcende o alimento. É uma oferenda da natureza aos seres vivos e serve como elo de comunicação entre os homens e seus ancestrais”. (FCP, 2017). Esse restaurante abre esporadicamente, apenas para eventos políticos e culturais, como é o caso da festa de 20 de novembro, comemoração do Dia da Consciência Negra.

O restaurante *Kúuku-Wáana* é aberto para a comunidade, segundo me contou o Mestre Gil, morador da Serra da Barriga e responsável por apresentar o Parque aos visitantes em dia de “turismo étnico”¹⁶. Qualquer pessoa pode solicitar o uso do espaço, basta enviar um ofício para a Fundação Cultural Palmares informando que atividades pretende desenvolver no espaço e isto será analisado e liberado. No entanto, a pessoa que mais utiliza o restaurante é a Mãe Neide, que é contratada em dias de festas, como é o caso do 20 de Novembro. No ano de 2017, por exemplo, Mãe Neide cozinhou para cerca de 10 mil pessoas, conta o morador.



Fig 2 - Restaurante *Kúuku-Wáana*. Parque Memorial Quilombo dos Palmares. Foto: Isabela Barbosa, 2017.

¹⁶ O “turismo eco-étnico” nas quartas-feiras é promovido pela Agência de Viagens WS, junto ao Restaurante Baobá em parceria com o Governo do Estado de Alagoas. A proposta é visitar o Parque Memorial Quilombo dos Palmares e finalizar o passeio com um almoço no Restaurante Baobá. De acordo com Correia (2016) “A visita ao lugar pode ser restrita ou pode ser estendida à caminhadas e cavalgadas pela mata, chamadas trilhas da liberdade, que levam da Serra da Barriga, na Zona da Mata, até Maceió, no Litoral alagoano, reconhecendo os lugares que os escravos fugidos percorriam.” (p. 1)

Em 2012, Mãe Neide materializa o projeto do Buffet Baobá, quando funda o Restaurante Baobá Raízes e Tradições. Localizado nos arredores da Serra da Barriga, numa chácara, o restaurante segue o estilo *buffet*, abre somente em dias específicos da semana quando há um público destinado ao local, geralmente turistas, estudantes de escolas, faculdades e demais pessoas que vão para a região em busca do “turismo étnico” ou com interesse em conhecer o restaurante.

Mais adiante, com a visibilidade que o restaurante começa a ter junto ao “turismo étnico” do Governo do Estado e a carga propagandística em torno de um restaurante que servia uma “comida quilombola”, Mãe Neide se matricula no curso de Gastronomia da Faculdade Maurício de Nassau e passa a difundir a comida do seu restaurante para outros espaços, somado a um discurso pautado na ancestralidade e no reconhecimento da cultura local. A partir desse momento, além de mãe de santo e Iabassé¹⁷, também se torna Chefe de Cozinha.

Mãe Neide passa a construir um novo momento em sua trajetória. Devido ao seu posto religioso, por ser reconhecida como Patrimônio Vivo Imaterial de Alagoas, inscrita no livro dos Patrimônios Vivos do Estado¹⁸, ser ialorixá num dos mais conhecidos centros religiosos de Maceió, enquanto aluna de gastronomia constrói um discurso em busca da legitimação de sua relação com a comida, principalmente com a “comida de santo”. Nesse momento, começa a ministrar oficinas e palestras sobre “comida quilombola”. Nessas palestras e oficinas, Mãe Neide articula seus diferentes papéis sociais, sua atuação no restaurante, no Buffet, na “cozinha do sagrado” e na gastronomia, especialmente quando prepara e analisa a alimentação afrorreligiosa.

Nas oficinas e palestras, Mãe Neide reforça e produz um conjunto de crenças em torno da legitimidade de sua aproximação com a comida, especialmente a “comida quilombola” e a “comida do sagrado”. Ao difundir os preceitos da sua religião, expõe sua crença para um público leigo ou que entende as religiões de matriz africana a partir de uma visão preconceituosa. Nesses espaços, a ialorixá apresenta a “comida do sagrado” como uma comida cheia de sabores, onde expressa que essa comida “é capaz de alimentar bem o organismo humano e, também, fortalecer a sua alma.”¹⁹

¹⁷ Iabassé, segundo Raul Lody (2012), é a responsável pela comida dedicada aos orixás, a cozinheira do sagrado.

¹⁸ O registro de Mãe Neide como Patrimônio Vivo de Alagoas ocorreu em 2011. Dados sobre a lei de patrimônio e seu registro serão analisados posteriormente.

¹⁹ Entrevista com Mãe Neide Oyá D'Oxum, 2016.



Fig. 3 – Mãe Neide em palestra sobre a “culinária quilombola”. Faculdade Maurício de Nassau, Maceió-AL.
Foto: Isabela Barbosa, 2016.



Fig. 4 - Oficina de “Comida do sagrado”, ministrada por Mãe Neide na Faculdade Maurício de Nassau, Maceió-AL. Foto: Isabela Barbosa, 2017.

A alcunha de Mãe Neide, consagrada na religião, é direcionada a Oxum, orixá que rege sua cabeça. Algo interessante e que não é comum às casas de axé, é que não somente o nome de Oxum está presente na nomenclatura da ialorixá, mas também o nome do orixá feminino Iansã. A casa de axé na qual Mãe Neide é ialorixá é firmada nos preceitos da Umbanda e recebe o nome de Santa Bárbara, nos trânsitos religiosos a santa foi sincretizada com Iansã, a rainha dos raios e dos ventos.

O orixá feminino Oxum é dono do Ori²⁰ de Mãe Neide, ou seja, Mãe Neide é filha de Oxum, mas, segundo ela, foi criada por Iansã, sendo assim, possui duas mães em sua trajetória religiosa. No processo de batismo, Mãe Neide foi apresentada à dona do seu Ori e a Iansã que está mais à frente, lhe conduzindo em seu caminhar. Isso explica o fato de Mãe Neide ser Oyá D'Oxum, mas sua relação espiritual não se limita somente à esses dois orixás:

²⁰ Ori em Yorubá quer dizer *cabeça*, refere-se à intuição espiritual e destino, é o primeiro orixá a ser louvado, aquele que guia, auxilia e acompanha a pessoa desde antes do seu nascimento.

Xangô é meu pai espiritual, né. Eu tenho, na minha cabeça, ‘ah, são muitos orixás’, gente, eu estou vivendo com os três e estou muito feliz com os três, me adaptei muito bem, eu tenho Oxum, Iansã e tenho Xangô, Xangô e suas duas mulheres, então pra mim ele é o chefe, apesar das mulheres as vezes não deixar ele nem abrir a boca, mas ele é o chefe [...] Xangô na minha vida ele é tudo, ele não só tem a representação de ser meu pai espiritual, mas ele tem de meu pai material, meu pai, o João, se parece muito com as atitudes de Xangô, se parecia muito e, pra mim, Xangô na minha vida ele é um exemplo. No restaurante ele é a minha sustentabilidade, ele é quem me equilibra, me pune, me chama pra conversa, é meu pai Xangô, no restaurante é ele quem faz tudo andar, meu pai.²¹

O fato do orixá Xangô ter tanta representação em sua vida, possivelmente explique o motivo pelo qual os pratos dedicados à ele, presentes no cardápio do restaurante, serem tão propagados, são pratos que possuem destaque perante os demais. Junto ao *acarajé*, cuja mitologia articula os orixás Iansã, Oxum e Xangô, o *amalá* tem lugar de prestígio, são destacados inclusive nas oficinas de gastronomia que Mãe Neide oferece. Sobre esses pratos, falarei mais especificamente deles adiante.

Como citei anteriormente, Mãe Neide Oyá D’Oxum possui titulação de “Patrimônio Vivo” do Estado de Alagoas. O processo de patrimonialização, no caso brasileiro, ocorre sob a responsabilidade da União, dos Estados e dos Municípios. No caso do Governo Federal, é realizada pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), instituição federativa criada em novembro de 1937, é vinculada ao Ministério da Cultura, onde assume a responsabilidade de fiscalizar, preservar e divulgar os bens culturais brasileiros. Todavia, a patrimonialização enquanto um reconhecimento oficial do poder público também pode ser instituída nos âmbitos estaduais e municipais.

Apesar de em âmbito federal no Brasil ainda não existir uma legislação sobre a patrimonialização de indivíduos, a exemplo de uma lei que registre os mestres de saberes considerados representativos para a nação, essa vertente está muito presente no processo de patrimonialização de alguns outros países e também de alguns estados e municípios brasileiros. Nesse âmbito, o indivíduo é reconhecido como patrimônio por ser o próprio canal de transferência de saberes, onde nesse processo a pessoa tem a responsabilidade de não somente guardar esses saberes, mas transferi-los para a sua própria comunidade e os demais, garantindo sua permanência para as gerações vindouras.

Nesse sentido, a memória se consolida e se refaz através do tempo e suas intempéries. A memória sobrevive ao tempo, e quando se refere à patrimonialização de mestres, referencia-se exatamente à preservação da memória destes que a compõem, por utilização de mecanismos de

²¹ Entrevista com Mãe Neide Oyá D’Oxum em 29 de maio de 2017.

arquivamento desses conhecimentos e vivências. Sobre isso, Clóvis Britto e Paulo do Prado (2016) afirmam que:

As práticas patrimoniais são formas de arquivamento e de instituição de uma política de memória. [...] O reconhecimento oficial enquanto mestre questiona paradigmas socioculturais que têm procurado justificar certas configurações constituídas em torno de relações de poder. (p. 133)

Em alguns estados do Brasil, existem iniciativas governamentais que propõem programas de salvaguarda de saberes através do registro. A esfera política lança editais de fomento à cultura que premiam e reconhecem personalidades, inscrevendo-as no Livro do Patrimônio Vivo do Estado.

O Registro do Patrimônio Vivo em Alagoas (RPV-AL) foi instaurado a partir da Lei Estadual nº 6.513, de 22 de setembro de 2004, que instituiu, no âmbito da administração pública estadual o Registro do Patrimônio Vivo do Estado de Alagoas RPV/AL. E, recentemente, no ano de 2010, no governo de Teotônio Vilela Filho foram reformulados dois artigos da presente lei.

A reformulação dispõe que os interessados em concorrer a seleção fossem aptos para transmitir seus conhecimentos e técnicas à comunidade, declara o valor do investimento a esses patrimônios, estipulando-o em 1,5 salário mínimo, destinado ao uso com as despesas relacionadas à transmissão do seu conhecimento. Entre as demais modificações dos artigos, estão:

Art. 4º A bolsa de incentivo, de que trata o inciso II do artigo anterior, consistirá no pagamento mensal, pelo Estado de Alagoas, à pessoa natural inscrita no RPVAL, da quantia equivalente a 1,5 (um e meio) salário mínimo. (NR) [...] § 3º O quantitativo máximo de novas inscrições no RPV-AL não excederá anualmente 5 (cinco) e o número total de inscrições ativas, em qualquer tempo, não ultrapassará a 40 (quarenta). (NR) § 4º Excepcionalmente, nos anos de 2010 e 2011, o número de inscrições anuais será de 8 (oito), a partir de então será observado o quantitativo estatuído no parágrafo antecedente. (AC) § 5º Em havendo falecimento do inscrito no RPV-AL a vacância será preenchida no processo de habilitação do ano subsequente, sem prejuízo do número de inscrições permitidas anualmente, estipulado nos parágrafos anteriores. (AC) (DOE-AL, 1º julho 2010)

Especificamente, em se tratando do processo de patrimonialização da Mãe Neide Oyá D'Oxum, o mesmo aconteceu por meio de submissão de inscrição, no edital de 2011 publicado através da Secretaria de Cultura, na gestão do Governador Teotônio Vilela Filho, sendo aprovada e inscrita no Livro de Tombo nº 5, a partir de 3 de agosto de 2011. Para que Mãe Neide fosse considerada Patrimônio Vivo do Estado de Alagoas, sua trajetória de vida no campo

religioso e fundação do Grupo União Espírita Santa Bárbara (GUESB) foi a justificativa; pautada justamente nos trâmites exigidos pelo próprio edital do concurso, onde o mestre deve ter desenvolvido atividades sociais e culturais na comunidade em que está inserido, além do mais essas atividades devem estar associadas à transmissão de seu conhecimento para a sociedade, de modo que incentive e contribua para a formação tanto cultural quanto social dos indivíduos em que nela se inserem.

Além desse reconhecimento, ter seu nome inscrito no RPV – AL, muitos outros prêmios foram dedicados à Mãe Neide Oyá D'Oxum ao longo do tempo, como prêmios de nível municipal, estadual e federal. Recentemente, no ano de 2016, Mãe Neide recebeu a Comenda Tia Marcelina, através da Câmara Municipal de Maceió, em 31 de maio de 2016, prêmio que homenageava personalidades relacionadas à defesa e promoção das crenças religiosas no município de Maceió, “que tenham prestado relevantes serviços em defesa e identificação da raça negra na formação da identidade do povo brasileiro, ou que tenham lutado contra a discriminação racial, religiosa ou social dos descendentes de povos africanos.” (COSTA, 2015, p. 01)

A comenda é uma homenagem à pessoa de Tia Marcelina, ialorixá descendente do Quilombo dos Palmares que sofreu perseguição policial e política no período do Quebra de Xangô em Maceió. A comenda foi dividida em quatro categorias, intituladas de acordo com a cor do documento entregue, pautados nos regentes das forças da natureza.

A primeira, Comenda Tia Marcelina YιάKalá (azul), destinada à filhos e filhas de santo. A segunda, Comenda Tia Marcelina YιάDétá (verde), destinada à Ialorixás, Babalorixás e Chefes de Estado. A terceira, Comenda Tia Marcelina YιάNassô (vermelha), entregue à pessoas que deram suas contribuições na preservação das crenças africanas e afro-brasileiras no país. A quarta e última, Comenda Tia Marcelina Coroa de Dadá (laranja), entregue à pesquisadores, estudiosos e intelectuais que destinam seus conhecimentos e pesquisas à cultura de matriz africana em Alagoas e por todo o país.

Para a Mãe Neide, foi direcionado a Comenda YιάKalá (azul), junto ao Pai Benedito Maciel, Mãe Mirian e Pai Célio, em reconhecimento às suas intervenções perante o poder público referentes à situação de esquecimento em que se encontrava a Serra da Barriga, prêmio como forma de agradecimento pela preocupação em valorização do lugar.

Essa homenagem consiste em um modo de reafirmar os laços de Mãe Neide com a região da Serra da Barriga, o Quilombo dos Palmares. Especialmente no dia 20 de novembro, dia dedicado a memória de Zumbi, quando Mãe Neide, junto à outros babalorixás e ialorixás - como é o caso de Pai Célio, historiador, militante das causas negras em Alagoas -, afirmam e se

reafirmam enquanto figuras importantes no processo de reconhecimento do Quilombo dos Palmares e personalidades do movimento afro-religioso do Estado.

Mãe Neide é a única autoridade afrorreligiosa patrimonializada em Alagoas, no entanto sua figura tem sido enaltecida nos últimos anos devido a visibilidade e legitimidade que ela se propõe no campo da alimentação afrorreligiosa no Estado. Ações relacionadas à produção de alimentos, ao fomento de uma culinária específica, desde sua trajetória no campo sagrado até sua habilitação técnica.

A figura de Mãe Neide ganha maior destaque devido às funções que ela realiza nessa região ao longo de todo o ano, especialmente por realizar eventos no restaurante dentro do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, por possuir um restaurante aos arredores da Serra da Barriga e, o mais recente, por ser ialorixá de um terreiro de umbanda o Ilê Navizala, localizado também aos arredores da Serra da Barriga, próximo ao restaurante Baobá.

Em sua trajetória religiosa e, conseqüentemente, a trajetória de idealização e produção de projetos sociais, o reconhecimento de Mãe Neide como Patrimônio Vivo do Estado de Alagoas legitima suas ações. Ademais, esse processo reconhece e lhe confere prestígio social. Mãe Neide fabrica-se como uma autoridade representativa do campo afrorreligioso no cenário alagoano, de início por meio da religião, se transforma a partir de como ela mesmo se entende, da função em que ela designa e da posição que ocupa no meio em que está inserida, além do papel que ocupa e desenvolve por meio da alimentação, se inventa como representante de uma “comida quilombola” no Estado, a responsável pela continuidade da “tradição” e salvaguarda de uma “memória ancestral”.

Ao longo de minha pesquisa, desde o início de conhecimento do campo, muitas foram as mudanças que percebi ao decorrer da observação. A principal, que mais me chama atenção, é a mudança no discurso propagandístico do próprio restaurante, que antes, ano de 2015, divulgava-se principalmente nas redes sociais servir uma “comida quilombola”. Hoje essa propaganda foi modificada para a promoção de uma “culinária afro-indígena”. Todavia, a configuração da comida e representatividade parece a mesma, alguns pratos foram modificados, falarei mais detalhadamente sobre isso no próximo capítulo.

2.2 – Entre a comida e o axé: Restaurante Baobá Raízes e Tradições e a fabricação de uma alimentação afro-brasileira e indígena

É sabido que a comida é compreendida no campo antropológico como elemento de afirmação da identidade cultural de um determinado povo, tendo em vista a preocupação em entender as linguagens incutidas nos estudos sobre alimentação, relacionando esses estudos às suas manifestações culturais, os modos de fazer, servir e comer que caracterizam cada cultura.

A alimentação no Estado de Alagoas, no entanto, não expressa uma identidade que a diferencia e destaca de outros estados vizinhos, tendo alguns pratos mais difundidos a exemplo da tapioca muito propagandeada no litoral de Maceió. De todo modo, uso da minha vivência para entender a presença de elementos na mesa do alagoano cotidianamente que, em alguma medida, também integram o que se entende por comida nos quilombos da região.

No cotidiano, assim como o feijão com o arroz na nossa mesa no horário do almoço, está a presença do inhame cozido num dia, a macaxeira cozida no outro, sem contar com o cuscuz de milho e, também, o cuscuz de massa puba²². Geralmente essas raízes são acompanhadas de uma carne guisada, os famosos guisados, ou uma carne assada, além de peixe frito à noite, ou uma panela de peixada no almoço, geralmente em ocasiões especiais, pois é um prato que demanda tempo em seu preparo.

A separação de pratos para determinados momentos sempre foi presente na mesa de minha família, no entanto isso também é muito presente nos costumes alagoanos, além de perceber isso nos demais estados do Nordeste. Uma particularidade no caso alagoano é que, quando se tem a possibilidade de escolha, não se tem o costume de comer a mesma comida do almoço no jantar, assim sendo, o que sobra do almoço é conservado para que seja comido no dia seguinte.

O costume de comer raízes com acompanhamento de uma carne, além do leite que pouco citei, mas que não é menos importante, é muito comum nos interiores do Estado. Para tanto, relacionar esse costume com a alimentação presente no quilombo, especificamente no cotidiano do Quilombo dos Palmares, me remete à ideia de um costume que reproduzimos cotidianamente, ou uma possível construção de identidade a partir desses elementos.

Essas raízes eram presentes na rotina alimentar do quilombo. Segundo Lindoso (2007), o Quilombo dos Palmares contava com uma agricultura de subsistência, que alimentava os

²² A massa puba é uma massa extraída da mandioca, uma espécie de elemento primário após a mandioca ser ralada. O cuscuz de massa puba é muito comum em Alagoas, especialmente nas regiões sertanejas e zonas rurais do Estado.

diversos mocambos da região, onde, no entanto, ainda no início da formação dos mocambos, os negros, sem a presença dos indígenas, se alimentavam apenas de mel de abelha, como citado no capítulo anterior, isso porque o mel de abelha era comum naquelas matas e de fácil acesso.

A criação de comunidades mocambeiras, baseada nos roçados de mandioca e de batata-doce e cará, e ainda, das parcas coletas dos raros frutos silvestres sazónários, e da caça de animais selvagens, como o tatu, a capivara, a paca, o porco-queixada, o gato do mato, o tamanduá, e da pesca de rios, foi um fato social de criação africana, mas que contou com a contribuição cultural de índios de migração e do branco mestiçado pobre. (LINDOSO, 2007, p. 35)

A pesquisa caminha, também, sobre questões relacionadas à curiosidade de descobrir o que faz uma culinária gerar identidade, ou talvez o que a torne específica de uma localidade? Pensando nisso, senti necessidade de entender qual o tipo de comida que integra o cardápio do Restaurante Baobá Raízes e Tradições, localizado na região da Serra da Barriga – Parque Memorial Quilombo dos Palmares, no município de União dos Palmares, interior de Alagoas. Sempre que ouvia falar sobre o restaurante coordenado por Mãe Neide, me lançava a curiosidade de descobrir quais elementos ali determinavam uma “comida quilombola” ou, como preferem alguns, uma “comida afro-indígena” que remeteria às origens do Quilombo dos Palmares.

O restaurante tem a proposta de expor uma alimentação quilombola, ou afro-indígena, como citado antes. Fica localizado na Zona da Mata alagoana, área rural da cidade de União dos Palmares, no entorno do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, com a proposta de expor uma comida que articula elementos da região, modos de fazer e de servir. A composição do cardápio é feita quando de alguns pratos de origem afro-brasileira, como é o caso do Acarajé e aforreligiosos, como é o caso do Amalá, além de uma gama de “comidas de azeite”, como definido por Vivaldo Lima (2010).

Foi fundado no ano de 2012 pela ialorixá Neide Oyá D’Oxum, chefe de cozinha do lugar. No entanto, essa proposta de servir uma comida afro-indígena provém de mais de vinte anos, desde quando ela, junto a uma amiga, fundou o Buffet Baobá, que inicialmente produzia um tabuleiro de acarajé em festas e eventos e, após isso, ampliou o cardápio, servindo comidas caracterizadas por ela como indígenas e afro-brasileiras.

A composição do restaurante, não só dos pratos que fazem parte do cardápio, é baseado numa proposta de “ancestralidade religiosa”. Além disso, soma-se a concepção de construção do Quilombo dos Palmares que teria sido formada por contribuição da cultura africana e indígena. Esse dado é muito percebido, também, na estrutura física do lugar, com redes para

descanso, além das moças que servem e auxiliam na cozinha estarem usando trajes que remetem às vestimentas afro-brasileiras, com estampas que remetem à África, turbantes e panos da costa.

No espaço, a ialorixá Neide Oyá D'Oxum organizou um cardápio que ela denominou de “comida afro-brasileira e indígena”, em que propõe expressar os costumes traduzidos em comidas, segundo ela, quilombolas. Mãe Neide conta que o nome do restaurante foi dado inspirado nas árvores africanas conhecidas como Baobá²³:

Baobá, porque é a árvore sagrada, Baobá é a maior árvore, é a árvore da vida, é a árvore mãe de fundamento, então Baobá Raízes e Tradições, é, porque assim, foi uma forma de homenagear a ancestralidade e pela afinidade que eu tenho com a culinária do sagrado, né. [...] Apesar de que não é uma cozinha de um restaurante que eu desejo um dia ter, mas eu abro com todo o carinho porque assim, eu vou ajudar, eu vou desmistificar essa questão. E eu acho que ajudar o nosso povo é tudo mais importante que qualquer coisa. Então por isso que é Baobá Raízes e Tradições.²⁴

Partindo desse ponto, a compreensão de “comida quilombola” expressa pelo restaurante na composição de determinados pratos do cardápio, deixa o questionamento se essa comida possui relação com os elementos alimentares encontrados no dia a dia da própria região do quilombo. Os modos de fazer o alimento podem conservar fazeres tradicionais que remetem a uma tradição preservada, além de o próprio restaurante estar localizado na região do quilombo, o que, de algum modo, é utilizado como fato que dá legitimidade a essa afirmação. Segundo Mãe Neide:

No restaurante a gente não trabalha apenas com o alimento, mas também sua história, a história do alimento e da nossa cultura, ali servimos a cultura desde a entrada até as sobremesas também. A partir da comida você conhece a história dos ingredientes que eram utilizados no quilombo, é com isso que nosso cardápio se enriquece, de cultura, de história.²⁵

O termo “comida quilombola” nos faz remeter diretamente ao quilombo, é como se imaginássemos uma espécie de comida sendo criada dentro do quilombo, como se os métodos de cozimento, as formas de preparo do alimento e os modos de servir e comer fossem criados e desenvolvidos ali mesmo, de um jeito paralelo ao modo como o africano misturava ou o

²³ Baobá é uma árvore símbolo de luta no movimento negro no Brasil, além de ter grande significado na história de muitos países do continente africano. Também conhecida por seu nome científico de *Adansonia Digitata*, a Baobá vive por cerca de 6 mil anos. Em Madagascar ela é a árvore nacional e no país de Senegal é emblema nacional, sendo considerada uma árvore sagrada. O que, para as religiões de matriz africana no Brasil ela compõe o mesmo significado.

²⁴ Entrevista com Mãe Neide Oyá D'Oxum, em 29 de maio de 2017.

²⁵ *Idem*.

indígena fazia. Essa contribuição e transformação, se existiu, pode ter relação com o que Gilberto Freyre (1969) concebeu como “misturas”, o africano no Brasil se utilizou de elementos que até então não usava, uniu suas técnicas junto aos elementos do indígena, além de adequar-se aos padrões europeus. Freyre dá destaque às contribuições africanas na alimentação.

No entanto, esse discurso de transmissão de um saber fazer local tornou-se uma das problemáticas da pesquisa. Esse saber dialogaria com as práticas locais dos moradores da região do Quilombo dos Palmares ou seria a invenção de uma tradição folclorizada a partir da história da formação de lugar? O que difere da realidade presente nas cozinhas dos próprios remanescentes do quilombo que ali residem, além da comunidade local como um todo? São algumas dessas questões que analisarei a partir da proposta do Restaurante Baobá Raízes e Tradições.

Para Gilberto Freyre (1933), a contribuição do africano na alimentação foi enorme, isso porque segundo ele os africanos preservaram a sua cultura e a difundiram pelo país, adaptando novos elementos, como é o caso do uso do azeite de dendê e pimentas, modificando pratos indígenas e, principalmente, portugueses, além de utilizar algumas técnicas de preparo que lhes permitiram criar e recriar alguns pratos hoje concebidos, como é o caso do vatapá, acarajé e o quibebe.²⁶

A formação de uma alimentação brasileira se confunde com a ideia de uma construção de “civilização” no Brasil, a partir do pressuposto do “mito das três raças”, quando se enaltece a participação do africano, do indígena e do português numa construção harmoniosa, imagina-se como se os três se unissem dentro de uma cozinha, cada um levando seus ingredientes e saberes para preparar amigavelmente, numa troca de experiências, enquanto bebem uma aguardente. É a partir dessa “mistura” que a culinária brasileira é vista, associada à uma identidade nacional, tornando-se característica principal na diferenciação das demais nações e suas respectivas culturas.

Sendo assim, os adjetivos que qualificariam uma culinária brasileira seriam os mesmos a qualificar a civilização brasileira, tal como defendida por Freyre: a culinária brasileira é híbrida, porque composta por elementos de várias origens de raça e de classe; paradoxal, porque esses elementos são muitas vezes antagônicos; mestiça porque representa a união de três raças; patriarcal, porque a formação da mesa brasileira remonta à colônia e à sociedade dividida entre senhores de engenho e escravos; democrática, porque simboliza a confraternização democrática entre opostos de raça e de cultura. (SILVA, 2014, p. 10)

²⁶ Vatapá, Acarajé e Quibebe são pratos típicos da culinária afro-brasileira. O Quibebe consiste em um purê de abóbora com leite de coco, o acarajé um bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê, o vatapá é um creme feito com pão amolecido, azeite de dendê, camarão e castanhas.

Os estudos sobre o hibridismo cultural são importantes para a compreensão de uma cultura organizada por meio das influências culturais de outros povos, nesse sentido, essa ideia de “mistura” até então difundida é contextualizada pelo que se entende por contribuições culturais distintas na formação de uma nova cultura. Para compreender a ideia, cito os estudos de Nestor García Canclini (2011), pioneiro nas discussões do conceito de hibridismo cultural. Para o autor, o processo de hibridismo cultural derruba a ideia de pureza cultural, explicado através do que ele chama de *Descolecionamento* e *Desterritorialização*, processos de grande importância para a expansão do hibridismo cultural e a categorização dos objetos nessa esfera, chamados por ele de gêneros impuros. O *Descolecionamento* é explicado através do fim da produção de bens culturais colecionáveis, onde o uso da tecnologia massiva dispensou gradativamente o interesse pelas coleções, pois o uso de vídeo cassete, fotocopiadora e vídeo game tornou mais fácil o acesso à esses bens pela população. Esse processo talvez possibilite a explicação do uso de novas tecnologias na difusão de tradições, como é o caso da substituição do fogão à lenha pelo fogão à gás, de panelas de barro por panelas de metal.

Por outro lado, a desarticulação cultural é também explicada por Canclini (2011) a partir processo de *Desterritorialização*, através do que ele chama de “transnacionalização dos mercados simbólicos”, explicados não somente por um deslocamento geográfico, mas pela expansão de bens culturais por meio da comercialização, da fabricação e exportação de produtos através das empresas em amplos territórios e larga escala. Para Nestor Canclini (2011), tais processos são responsáveis pela expansão dos gêneros “impuros” na América Latina, por vezes explicado pelo hibridismo como um processo de diversificação cultural, a cultura nesse sentido não é mais algo caracterizado como lídimo, mas sim como a representação e reprodução.

O noção de “puro”, nesse caso, é vista como aquela cultura que não passou pelo processo de hibridização cultural, não sofreu influências demasiadas de culturas opostas, não passou por um processo de modificação e reorganização. Me remete ao que Mary Douglas (1991) define como puro e impuro, sendo a noção de puro, relacionada ao oposto de impuro, visto como sujo, dividido em duas esferas, o sujo sem higiene e o sujo profano, sem respeito pelas práticas.

O hibridismo cultural se estabelece por meio de uma troca de símbolos, onde, para o historiador britânico Peter Burke (2006), a troca é uma consequência dos encontros, que acarreta em consequências sociais por meio dessas relações de troca, explicadas por ele a partir de quatro reações: a rejeição, aceitação, a segregação e, por fim, a adaptação.

Essas quatro consequências das relações de trocas culturais são explicadas a partir da rejeição, quando do momento em que existe uma resistência ao que é estranho, diferente aos

costumes culturais predominantes, também consequência de um estranhamento a partir de uma ideia de cultura pura. Já a aceitação é exposta como o processo chamado por ele de “londonização cultural”, onde os costumes, vestimentas e valores em geral da zona temperada eram levados para a zona tropical, a partir das relações de interações culturais e, por consequência, causando a aceitação a partir do estranhamento.

O processo de segregação é explicado por ele como o momento em que tudo é visto de forma ameaçadora a cultura local, o estranhamento é dilacerante, quando a cultura estranha é vista pelo nativo como uma afronta aos costumes, sendo então radicalmente segregada. Para Burke (2006), esse é o momento em que essa cultura segregada irá passar por um processo de transformação ao longo do tempo, com resistência, irá, então, adaptar-se, contextualizando e recontextualizando o objeto para novas significações culturais, ocasionando no hibridismo cultural. Por fim, para Burke, todas as culturas são sustentadas a partir das relações de troca com o diferente, com o seu oposto cultural. Essa estabilização do hibridismo cultural é somente entendida a partir das transformações culturais por meio da globalização, a abertura à novas culturas e a compreensão de reconfiguração de elementos já existentes.

Uma característica muito percebida pelo autor, referente ao hibridismo cultural, é o fato de que no hibridismo não se permite uma reprodução pura e simples, uma característica forte da sua existência são as reformulações e inovações, nada é repetitivo, e se é, não é feito da mesma forma, não são caracterizados pela imutabilidade. Nesse sentido, as tradições se repetem, mas suas formas iniciais se distanciam e se reformulam ao longo das práticas.

Nessa relação íntima da comida com as construções sociais, Roberto DaMatta (1986) explica que, do mesmo modo que as relações sociais se constroem fora de uma forma que jamais se imaginaria acontecer, a comida interage harmonizando elementos que, a priori, não se cogitaria conseguir combinar, como é o caso de misturas entre a comida cozida com a crua, ou pratos mais específicos quando cita a feijoada e a moqueca.

Assim, a “comida brasileira” se concretizaria seguindo um paradoxo de não ser identificada nem como europeia, africana ou indígena, a combinação é tão em demasia que se transforma em outra alimentação, ou adquire outra forma, sendo então identificada como brasileira, a identidade nacional é transformada em comida e modos de comer.

A alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos

em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações (MACIEL, 2005, p. 49)

Ainda segundo Maria Eunice Maciel (2005), essa ideia de construção de uma alimentação brasileira que contou com “contribuições” de outras etnias, transparece uma falsa ideia de que essa formação foi realizada de forma harmoniosa, como dito antes, não levando em consideração os grandes conflitos e repressões sofridas pelos indígenas e africanos ao longo da história. O entendimento de uma “comida brasileira” pautada em torno das influências desses povos leva à reflexões interessantes, como análise de alguns pratos resultantes dessa mistura cultural, “o vatapá como ‘o mais brasileiro dos pratos’, pois nele estariam as contribuições das três raças formadoras da identidade nacional: a farinha de trigo dos portugueses no pão, o azeite de dendê dos africanos e o amendoim e castanha de caju dos índios.” (MACIEL, 2005, p. 28) Para ela, essa comparação com a contribuição das três raças que compuseram a criação de uma identidade nacional, se remete à “fábula das três raças” ou o chamado “racismo à brasileira” definido por Roberto DaMatta (1984) quando define o branco, o indígena e o negro como agentes sociais importantes no processo de formação social brasileira, mas que existe um inegável distanciamento entre essas identidades e “seus recursos ideológicos” na formação de uma identidade local.

Essa desigualdade social na qual o Brasil foi construído, imposta por uma hierarquia portuguesa, colocou o africano e o indígena em condição de subalternos, como já é de ciência, porém é necessário analisar a construção da alimentação por esse viés, entendendo que a presença do africano aqui não foi espontânea, tampouco o indígena contribuiu de forma branda e amigável, existiu uma condição de exploração violenta.

Os modos de fazer e de comer aqui analisados, são as bagagens culturais que vieram junto aos africanos em suas condições de escravizados, e se tornaram caráter decisivo na diferenciação de cultura e suas contribuições no campo da alimentação, pois os elementos que aqui se inseriram não viveram junto deles, mas fizeram parte de um comércio marítimo entre Portugal e Brasil do mesmo modo em que os africanos eram comercializados. Esse fato possivelmente explique o modo como, por exemplo, a farinha chegou a países na África, como Angola.

Nesse sentido, a comida que preparamos, junto aos modos de fazer, servir e comer, define nossa identidade e, como explicado no primeiro capítulo, é possível diferenciar-se de outras culturas a partir do que se come. Todavia, definir uma alimentação específica implica em conhecer historicamente e geograficamente – pois os elementos utilizados são primordiais - a

trajetória do lugar. O que ilustra essa afirmação é a presença da pimenta, elemento que identifica a alimentação tanto africana, como afro-brasileira.

Pimenta favorita. Pura, mastigada na comida ou esmagada no caldo de carne ou de peixe. Molhos. A capsicum, bem ácida, reinava em toda a África ocidental, sertão e praias. E segue reinando. Guindungo, a malagueta de Angola, ataré, pimenta-da-costa de Escravos, Gana, Daomé, Nigéria. Piri-piri em Moçambique. (CASCUDO, 1983, p. 87)

No Restaurante Baobá, em meio a alguns pratos, está o Acarajé (Fig. 5), alimentação que ilustra o que se entende por “comida baiana”, exposta por Manuel Querino (2011) como construída, também, através das contribuições do indígena, do africano e do português, sendo uma cozinha que representa a formação étnica do país, conhecida pela forte presença do azeite de dendê (LIMA, 2010). Querino descreve que os indígenas, com a mandioca, fizeram vários tipos de farinha, dentre eles a farinha de peixe, e que os africanos modificaram os sabores dos portugueses, criando novos pratos a partir dessa fusão alimentar.



Fig. 5 - Entrada de Acarajé, Restaurante Baobá Raízes e Tradições. Foto: Isabela Barbosa, 2015.

A culinária baiana era mais que um elemento de contribuição nacional. Para Manoel Querino:

É notório, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua

condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excede a justificada fama que precede a cozinha baiana. Fora o africano o introdutor do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia. (2011, p. 23)

Em contrapartida, a cozinha africana e seus significados na construção de uma “comida brasileira”, sofreu fortes dificuldades, sobrevivendo apesar do sistema impor-lhe o contrário. Querino (2011) destaca os alimentos que ele chama de “puramente africanos”, pois mesmo com o passar do tempo, houve uma resistência em respeitar a maneira inicial de preparo, como é o caso do Açaçá, Acarajé, Arroz de Aussá, Carurú, Ecurú, Xinxim, Bolas de inhame, Bobó de inhame, Feijão de azeite, Aluá, Dengué, Ebó, Latipá ou amori, Abará, Aberém, Oludó etc.

No quesito bebida, os africanos não tinham o costume de embebedar-se ou apreciar bebidas, mas extraíam do dendezeiro uma espécie de vinho que eles chamavam de “vinho de dendê”, e que posteriormente “foi o vinho posto a fermentar e filtrado antes de engarrafado, e isso lhe imprimia certa potência alcoólica e característica, sem embargo do paladar agradável e saboroso.” (QUERINO, 2011, p. 41) Para o autor, o regime alimentar baiano era proveniente do regime alimentar português, porém modificado e melhorado pelo africano. Afirma que na Bahia existem algumas comidas africanas que não perderam as marcas de preparo e ingredientes, alimentação que foi modificada drasticamente em outras regiões do Brasil.

Essa ideia exposta por Querino (2011) traz problematizações relacionadas aos saberes ancestrais e a existência de uma “comida africana” no Brasil. Seria possível existir uma “comida tradicionalmente africana”, mesmo passado por um período de fortes transformações culturais e sociais como o período escravocrata? Isso levando em consideração o fabrico em outro território, contando com a sazonalidade dos ingredientes, as dificuldades de encontrar tais elementos, e do estranhamento do outro com a comida. Além disso, merece reconhecer a “comida afrorreligiosa”, caracterizada pelas religiões de matriz africana, como Candomblé e Umbanda no Brasil.

Utilizando-se dos alimentos religiosamente preparados, os adeptos do Candomblé entram em contato com suas divindades. É nesse momento que os filhos de santo agradecem suas graças e intervém por suas dificuldades. Esse processo leva a reflexão da comida sacralizada assumir um papel de transformação interior, agindo como uma espécie de oração, de elemento de comunicação com o plano espiritual:

Estar na cozinha não é saber manipular apenas os ingredientes, mas as quantidades, os momentos indicados, criando uma linguagem pictórica, olfativa e gustativa, que faz com que cada prato oferecido no peji seja uma

mensagem que o deus tutelar irá decodificar e entender, ficando feliz. Assim o axé é revigorado, e todos os homens e mulheres que o compartilham também estão nutridos, mas em outra dimensão. (LODY, 2012, p. 24)

Sendo assim, o momento ritualístico de alimentar no Candomblé não está somente no momento em que o alimento é preparado e servido para os Orixás, mas também é o momento em que é dado o *Ajeum*, o momento em que esse alimento é compartilhado com toda a casa, o momento de partilha entre os filhos de santo e demais pessoas que ali estão. A cozinha ancestral também se diferencia de acordo com o lugar em que ela está inserida, a regionalidade alimentar também interfere e diferencia a comida votiva dos orixás. De acordo com Câmara Cascudo (2008), a dificuldade de encontrar alimentos já utilizados pelo africano em suas terras originárias, fez com que o mesmo substituísse alguns elementos na “cozinha votiva”. Sobre isso, Mãe Neide me conta:

Não existe fundamento passado em livros, a gente lê, a gente vê na internet, mas não existe, aqui eu tô passando fundamento? Não. Aqui eu tô falando o que acontece, entre aspas, no sagrado, porém sem fundamento, então o Câmara Cascudo e outros, e outros e outros, mas não existe, é a convivência e a vivência, quem é o nosso professor é o nosso Babá ou a nossa Iyá, a Iabassê que é a cozinheira do sagrado, então não existe uma matemática dois mais dois na culinária do sagrado em livro nem internet, tá? [...] Aí no sagrado depende se é Angola, Ketu, se é Jeje, se é Umbanda, se é Candomblé, por isso que no livro, você leu aquilo, mas na culinária do sagrado, livro não faz de você um pai de santo, é a vivência, é a vivência dentro do terreiro e o seu merecimento e a sua aptidão, porque às vezes você vive dentro do terreiro, mas você não tem jeito pra ser mãe. Eu sou uma eterna Ekedí e nunca vou numa cozinha, ora quando eu tenho tendência a ser uma Iabassê, aí eu sou a cozinheira do sagrado.²⁷

De todo modo, é coerente o fato dessas divindades necessitarem alimentar-se espiritualmente. Como explica a mitologia africana, essas divindades possuíam vida terrena, ou seja, tinham necessidade alimentares e culturais. Ao partir para o plano espiritual e tornarem divindades, continuam tendo essas necessidades que precisam ser saciadas para fortalecer seu *Axé*. Assim, o santo come para receber energia e força, homens e mulheres comem para estabelecer a troca dessas energias.

Dentre os diversos tipos de alimentos que se pode oferecer ao orixá, podem-se classificá-los em duas categorias. O primeiro grupo corresponde aos alimentos sacrificais, que compreendem os alimentos em que animais são sacrificados, e seu ejé, sangue, oferecido juntamente com os axés – que neste sentido, recebe a conotação de partes vitais à sobrevivência do animal, como coração e fígado – para a entidade. O segundo grupo refere-se às ‘comidas

²⁷Entrevista com Mãe Neide Oyá D’Oxum, em 29 de maio de 2017.

secas', que compreendem os alimentos que não necessitam de derramar o sangue animal, tais como o quiabo, feijão e milho. (RIBEIRO, 2009 p. 6)

No terreiro de Candomblé, ao que pensa Lody (2012), tudo deve ser renovado no *Axé*, para que esteja repleto de energia para comunicar-se com as entidades. Sendo assim, não somente homens e mulheres comem, nem seus orixás, mas também os instrumentos que fazem parte da casa religiosa, como é o caso dos instrumentos musicais utilizados nos cultos. A alimentação sagrada é vista por ele como a ferramenta de união e preservação dos cultos religiosos afro-brasileiros, “os muitos pratos que constituem o cardápio votivo possibilitam o reconhecimento, o conhecimento das peculiaridades das divindades e de como agradá-las, mantendo, assim, a vida religiosa.” (p. 23)

O antropólogo Vilson Souza Júnior (2009) explicita a diferenciação entre “cozinha ritual” e “cozinha baiana”, quando diz:

Na cozinha ritual, as comidas são preparadas para os orixás. São mais do que receitas, são palavras mágicas, palavras de encantamento, orações e histórias evocadas diante da comida. Os ingredientes que melhor representam essa cozinha são o milho, feijão e as raízes, destacando o inhame e o quiabo. Já a comida baiana são as receitas da cidade de Salvador e Recôncavo que receberam a influência de diferentes grupos africanos. Essa culinária foi desenvolvida numa região litorânea, por isso a presença de peixes e frutos do mar é grande. (p. 01)

Assim, são nos terreiros de Candomblé que a comida recebe grande valor espiritual, o ato de comer está relacionado não somente ao ato de alimentar-se para nutrir-se, mas nesse caso a comida é considerada um presente, uma espécie de dom recebido pelos orixás atuando entre a comunidade religiosa e suas divindades. Isso explica o fato de seus filhos de santo serem extremamente categóricos ao tratar do alimento ritual, o modo de manipular os ingredientes, os modos de fazer específicos, além das especificidades de cada filho de santo.

Por exemplo, Mãe Neide me explica que quando se trata de comer o alimento ritual, há exigências de acordo com o orixá do qual cada um é filho, as chamadas quizilas de santo, também conhecidas como tabus religiosos, pois filhos de Xangô, por exemplo, não podem comer *Amalá*, que é a comida específica desse orixá, mas isso também é uma prática de cada terreiro, se o babalorixá ou ialorixá permitir, é possível. Além do mais, informa que para comer esse alimento, o filho de santo deve estar com o corpo purificado, para isso, é preciso estar em abstinência sexual.

Cada divindade africana possui uma representação, no entanto os modos de cultuá-los se diferenciam a partir de qual nação²⁸ a religião se insere. Isso tem relevância principalmente nos modos de preparação e numeração de elementos que compõem um prato, por exemplo. O orixá Xangô é reconhecido como orixá da justiça. Quando foi eleito o rei do palácio de Oió, segundo a mitologia africana, enfrentou junto aos seus homens uma grande guerra contra o inimigo, entre tantos mortos, o desespero lhe tomava conta até que ele decidiu ir consultar Orunmilá²⁹ e subiu até o alto da pedreira.

Cito a história do orixá Xangô em específico devido a devoção e marcante simbolismo no restaurante e na trajetória que Mãe Neide possui com esse orixá. O Amalá é considerado o prato “carro chefe” do restaurante, além de outros pratos dedicados ao orixá serem elaborados ali, sem o fundamento religioso, como garante Mãe Neide. Segundo ela, Xangô era conhecido como um homem muito galanteador, por isso uma de suas características era de não ser fiel à sua esposa, não se contentava apenas com uma mulher, seu charme era quesito de conquistas amorosas, o que para ele era bom, aja vista que fidelidade conjugal não era uma característica sua. Em uma das conversas que tivemos, Mãe Neide Oyá D’Oxum me conta um pouco sobre essa característica específica de Xangô, que enaltece ainda mais sua força de homem livre e conquistador:

Xangô, a história diz que ele foi casado com Oxum, que é a deusa do ouro, quando fala do ouro gente não é o ouro metal, mas tudo que tem de bom na pessoa, é o orixá da fertilidade, dos casais que namoram, do dengo, do amor, do aconchego. Ele foi casado com ela que é a mãe dos filhos dele e a rainha do palácio de Oió, na África. E foi apaixonado por Iansã, Iansã foi o grande amor dele, mas ela disse ‘ou elas, ou eu’. Como ele não quis, ai ela largou, e Obá, que foi a eterna amante de Xangô.³⁰

A principal comida ofertada para Xangô é o *Amalá*. Conta Mãe Neide que a iguaria é preparada de diversas formas, a depender da nação a qual a casa é consagrada, além da associação com a cultura Nagô, Banto, Angola, Jeje e outras nações. Geralmente o ingrediente semelhante a todas as elas é o quiabo, no entanto a numeração de quiabos que compõem o *Amalá* varia de nação para nação.

Mãe Neide Oyá D’Oxum me conta os detalhes da preparação do *Amalá*. Naquele momento estávamos em uma aula de “gastronomia brasileira” na instituição Uninassau Maceió–AL. Na época estudante do curso de Gastronomia, Mãe Neide estava preparando o

²⁸ No Candomblé e Umbanda o termo Nação é usado para distinguir seus elementos, diferenciar regiões, seus grupos e seus credos.

²⁹ Também conhecido como Ifá, é a incorporação do conhecimento e sabedoria.

³⁰ Entrevista com Mãe Neide Oyá D’Oxum, em 29 de maio de 2017.

Amalá para os demais colegas da turma. Me explicou que aquele *Amalá* era “profano”, pois segundo ela não estava fundamentado nos preceitos da religião, além de estar sendo feito fora da “cozinha do sagrado”³¹; para ser consagrado ao orixá, a iguaria teria de ser arriada em uma gamela e passar um bom tempo cozinhando.

Quando entrei na cozinha, fui apresentada por ela ao *Amalá* encaldeirado, borbulhando na panela com uma fumaça aromatizante capaz de salivar a boca. Ela, sem delongas, começou a falar a quem é dedicado a iguaria. Segundo ela, é um prato muito gorduroso, com caldo forte, que pode ser feito com a rabada, o peito ou as costas do boi, três partes com grande quantidade de gordura.

Naquele momento, enquanto me explicava, também finalizava o prato. Fui observando o processo, enquanto lentamente ela acrescentava a farinha de amendoim e envolvia com o caldo da rabada, repetia o processo com a farinha de castanha de caju. Destacou um detalhe importante na composição do “*Amalá* profano”, tanto este que preparava na aula, quanto o que costuma fazer em outros lugares que não no terreiro, ela faz uso do alho, no entanto quando a comida é direcionada ao sagrado o uso do alho é proibido. Não me atentei em perguntá-la por qual motivo o orixá não pode ou não gosta de comer alho, pois no momento ela continuou detalhando o passo a passo da preparação do prato, me dizendo que já trouxe o *Amalá* cozido de casa, pois são muitas horas de cozimento e aquele curto prazo de tempo da aula não seria suficiente.

Quando ainda finalizava o prato, colocando castanhas de caju por cima, me disse que um elemento indispensável no *Amalá* era o quiabo, alimento de Xangô, e que naquele prato ele ia cortado em rodela, finalizado com o quiabo inteiro pré-cozido. A finalização do prato também conta com a presença especial do camarão seco, ao tirar ele do recipiente e ir espalhando por cima da rabada fervilhando junto aos outros elementos, ela me dá um para que eu prove, dizendo ser um detalhe especial da comida e que o sal da preparação é regulado a partir do próprio sal do camarão. Enquanto descreve a composição do prato, ela diz que:

O preparo eu coloco um pouquinho do sal pra ela ferventar, quando ela tá ficando já mole a carne aí eu acrescento o pó do camarão que é onde eu vou dosar o sal, é o pó do camarão que vai dosar o sal, coloco tomate, cebola, pimentão mais picadinho, pra ela dar aquele gosto legal, aí eu cubro ela de água, pra ela ficar com o caldo, geralmente faz farofa, faz pirão quem quer com o caldo do *Amalá*, e ele fica uma delícia, então tem que ficar com muito caldo senão a carne não cozinha legal. Aí a gente bota a castanha, o amendoim batido e o quiabo, o quiabo é quem comanda, muito quiabo em rodelinhas e

³¹ É a “Cozinha votiva”, a cozinha onde se preparam as oferendas aos Orixás, a preparação da comida sagrada, de acordo com os preceitos da religião.

separa uma parte pra decorar o prato, com quiabo inteiro... Quando eu finalizo o prato lá no restaurante, eu coloco assim a castanha por cima, pra chamar mais a atenção do cliente, entendeu.³²

Finalizando a explicação da preparação do prato, Mãe Neide destaca que não há problema do alimento de Xangô ser cozido numa panela de aço, tendo em vista que não está sedo preparado para o orixá, diferentemente se fosse um prato para o orixá Nanã, que tem aversão ao metal³³, em hipótese alguma deve-se cozinhar a comida desse orixá em panelas de metal. Ressalta que, em seu restaurante, o *Amalá* é servido em panela de barro, mesmo sendo ali o “*Amalá* profano”.



Fig. 5 – “*Amalá* profano” preparado por Neide Oyá D’Oxum na Uninassau.
Foto: Isabela Barbosa, 2017.

O *Amalá* é um dos pratos mais apreciados e procurados no Restaurante Baobá Raízes e Tradições. Como eu disse anteriormente, ele não é somente o “carro chefe” do restaurante, mas também para as palestras que Mãe Neide profere sobre “comida quilombola” e “comida do sagrado” em alguns eventos pelo Estado. O prato é servido como uma iguaria “tradicional”, além de ser transformado por ela em ferramenta para a desmistificação da “comida de santo” como comida ruim, ou com qualidades espirituais ruins:

³² Entrevista com Mãe Neide Oyá D’Oxum, em 29 de maio de 2017.

³³ A mitologia diz que o orixá Nanã proíbe instrumentos de metal em seu culto, devido uma desavença que teve com o orixá Ogum, sendo este o “senhor dos metais” onde em qualquer sacrifício a faca era utilizada, mas para isso era necessário a sua autorização. Assim, Nanã chateada com esse ordenamento, disse que não precisaria de Ogum para nada, realizando a partir de então todo e qualquer culto, além de obrigar seus filhos a fazerem seus sacrifícios, sem utilização de artefatos em metal.

É, no início, era meu intuito era desmistificar que a comida do santo fizesse mal a alguém, porque tem muitas pessoas que chegam e dizem ‘comida do santo eu não quero comer’, né, então essa liberdade que eu dou, claro que não é com o fundamento do meu orixá, mas se as pessoas querem entrar na cozinha, eu abro com o maior prazer.³⁴

E sobre os elementos presentes na composição da comida do sagrado, pergunto à Mãe Neide se no restaurante ela faz algum outro prato assim como o *Amalá*, que é uma comida direcionada ao orixá Xangô. Ela me conta que sim, que existem mais dois pratos que compõem o cardápio, um deles é o *Begueri*:

Eu faço um prato chamado Begueri, é que é com o quiabo também batido, eu faço pra Xangô uma carne, é, uma costela que eu faço no bafo com o caldo do peixe, que eu também faço pra Xangô, é uma delícia viu, é uma costela bem gorda, também, temperada com muitas ervas e ela cozinha com o fundo de peixe, né, em algumas nações, como na Juremeira, eles colocam pedaços do peixe depois, que é o peixe bacalhau, que fica uma maravilha também.³⁵

Pergunto à Mãe Neide se ela vê diferença entre a “comida do sagrado”, a “comida quilombola” e a “comida afro-brasileira”, que me explica as diferenças existentes dando atenção ao fato de se confundir muito a “comida afro-brasileira” com a “comida baiana”:

Eu vejo, existem as diferenças, assim, os ingredientes são muito parecidos, eu vejo assim a forma de fazer, porque no sagrado existe o ritual né, preparar o filho pra preparar a cozinha, os equipamentos, é, as panelas são direcionadas só para o sagrado. [...] A culinária quilombola é uma, a culinária do sagrado é outra e a culinária baiana é outra, a culinária do sagrado se fortaleceu na Bahia sim, por conta da identidade do povo baiano que é muito maior, é o maior lugar que recebeu os escravos, né, no porto de Salvador, porém a comida baiana é uma, a comida do sagrado é outra.³⁶

Essa afirmação me traz questionamentos voltados a qualificação da comida servida no Restaurante Baobá Raízes e Tradições, especialmente buscando compreender a relação dessa comida com a história a que o restaurante se propõe narrar.

A formação do quilombo em Alagoas conta com a participação de africanos, brancos pobres e indígenas, como explicado anteriormente por Dirceu Lindoso (2009) em sua obra *O Poder Quilombola*, assim sendo, como defini-la quilombola e não brasileira? Estaria pensando Mãe Neide, ao definir uma “comida quilombola”, nos métodos de cozimento rudimentares – como é o caso da presença de fogão à lenha, ou quem sabe a presença de uma casa de farinha,

³⁴ Entrevista com Mãe Neide Oyá D'Oxum em 29 de maio de 2017.

³⁵ *Idem*.

³⁶ *Idem*.

fabricação de beijus e a própria farinha seca -, como uma das características para identificar uma “comida do quilombo”? Pois se levarmos em consideração a ideia de uma comida feita por africanos e indígenas, estaríamos, também, falando de uma “comida brasileira”.

E, ademais, esses elementos que identificam e possibilitam um pensamento sobre uma possível “comida quilombola” estariam presentes hoje na mesa desses remanescentes? Estando presente na mesa deles, estão, também, presentes na mesma do Restaurante Baobá Raízes e Tradições, que propõe a difusão dessas “tradições”? São várias as indagações, isso porque a “comida quilombola” pode ser a específica de cada quilombo, por meio da sazonalidade, do local em que esse quilombo está inserido, além da influência dos povos na formação de cada mocambo, das contribuições tiveram.

A “comida afro-indígena”, proposta do restaurante Baobá, se fundamenta a partir da concepção do próprio Quilombo dos Palmares, da formação do quilombo palmarino. Seria marcada pelos saberes da “comida quilombola” palmarina, explicada pela própria Fundação Cultural Palmares no Parque Memorial Quilombo dos Palmares, onde expõe a comida como tendo sido construída a partir de uma união da afrobrasilidade juntamente com as práticas indígenas.

Nesse processo, o aspecto afroreligioso também é muito cultuado nos arredores do Parque, a história do Parque é contada com um afinco religioso muito forte, o modo como os guias turísticos contam a história de Palmares, a forma como as maquetes estão expostas propõe demonstrar que a cultura afroreligiosa e indígena se fazia muito presente no convívio do quilombo. Isso pode ser evidenciado no caso da “Casa do campo santo”, denominada de *Onjó Cruzambê*, a casa é a representação de uma espécie de casa de cura de enfermos, onde quem estivesse com problemas de saúde iriam para a casa de campo santo se curar com os pretos velhos. Além do *Oxilê das ervas*, ou terreiro de ervas, demonstrando a força dos caboclos curandeiros.

Nessa proposta de exposição da cultura quilombola palmarina, a “comida quilombola” é inserida também como parte da “comida afroreligiosa”, usando-se do próprio discurso difundido pelo Parque Memorial Quilombo dos Palmares, onde a narrativa prioriza o fato do quilombo ter sido construído com as forças afro-indígenas.

A comida do Restaurante Baobá, nesse sentido, propõe difundir, por meio do sabor, a história quilombola palmarina, utilizando-se de elementos do próprio quilombo, como é o caso da laranja, exposta em um balaio no salão do restaurante, dos doces com frutas da região e das comidas de cunho religioso.

No que se refere a própria comunidade palmarina da região da Serra da Barriga, além dos remanescentes do quilombo da comunidade de Muquém, a afrorreligiosidade não faz parte das suas práticas religiosas, falarei sobre isso detalhadamente no capítulo seguinte. O culto aos orixás e caboclos não está inserido em suas práticas, nas comunidades não existem terreiros de Candomblé e Umbanda, havendo somente um centro ecumênico na comunidade de Muquém, onde é realizado cultos evangélicos e católicos, expressando a religiosidade cristã cultuada pela maioria dos moradores.

2.3 – A Serra da Barriga, o Restaurante Baobá e a economia das trocas simbólicas

No que se refere ao campo da alimentação em Alagoas, este não possui características tão marcantes a ponto de ser um Estado que se destaca por suas referências alimentares, a “cozinha brasileira” por vezes, - e digo isso pautada na observação que faço do constructo da alimentação local - refere-se à “comida nordestina” em sentido amplo, com elementos que se aproximam do saber fazer das linhas alimentares que compõem a “cozinha brasileira” como um todo.

Discursos são construídos em torno do contexto em que a comida está inserida, os novos modos alimentares, o consumo de alimentos, a gourmetização, a sofisticação alimentar, a culinária, o uso do tradicional como objeto de consumo, a união de diversificadas cozinhas como emblemas locais. Enfim, a comida tem sido um dos assuntos mais comentados nos últimos tempos e, em Alagoas, com a chegada de diversos cursos na área da Gastronomia entre os anos de 2012 até então, esse campo do conhecimento tem ganhado mais destaque, especificamente com o surgimento dos novos chefes e variadas propostas alimentares por todo o Estado.

Nesse contexto se insere a ialorixá Mãe Neide Oyá D’Oxum que trouxe para Alagoas uma proposta até então não pensada que é o discurso de uma “comida quilombola” alagoana, inserindo nesse contexto uma alimentação tratada por ela como oriunda do quilombo, unida à “cozinha do sagrado”, propondo, assim, um reconhecimento de uma possível comida ancestral afro e indígena.

Para Neide Oyá D’Oxum, as cozinhas brasileira, afro-brasileira e quilombola são completamente diferentes, mas possuem suas semelhanças ancestrais, além do mais a “comida de santo” é bem específica, pois possui fundamentos religiosos, mas que não limita sua produção apenas para os cultos religiosos, podendo ser produzida em outros ambientes, tornando-se, assim, uma “comida profana” que possui todos os elementos da “comida sagrada”,

mas que não tem, ali, o fundamento religioso que faz com que ela seja uma “comida votiva” (LODY, 2012). Além do mais, essa mesma “comida do sagrado” possui a sua história ancestral, da mitologia africana, cultuada por povos africanos de nações diferentes, nesse caso utilizada como elemento que legitima ainda mais a sua relação com a cultura africana e afro-brasileira sobreposta ao alimento.

Esse discurso é construído através de uma compreensão do ancestral, entendido por ela, como sendo um ancestral africano, com um caráter religioso onde, num contexto geral, a “comida de santo” interage diretamente com a “comida afro-brasileira” e com a “comida indígena”, elas se singularizam em um mesmo contexto, compartilham de elementos semelhantes, dividem os mesmos modos de fazer, diferenciam-se pela especificidade e direcionamento, além do local em que se inserem, são unas a partir do momento em que compõem um mesmo cardápio.

O assunto “comida quilombola” ou “gastronomia do quilombo”, ganhou destaque em Alagoas através do Chefe de cozinha Guga Rocha. O alagoano construiu uma plataforma online denominada *Sabor de Liberdade*, onde expõe o Parque Memorial Quilombo dos Palmares como espaço de difusão de uma alimentação que teria influenciado os saberes alimentares em Alagoas. Sua pretensão é lançar um livro com o mesmo nome, com receitas que, segundo ele, são referências históricas da alimentação do quilombo.

Não quero me deterei sobre a trajetória do chefe, abro apenas um parênteses para situar o seu trabalho na construção de um discurso e imaginário social em torno da “comida quilombola” como sendo alagoana, africana e afro-brasileira. No ano de 2014, assisti à uma palestra oferecida pelo SEBRAE no programa *Turismo cultural e Ecoturismo na Região dos Quilombos*. Esse projeto propõe um caráter propagandístico e de consumo aos elementos oriundos de comunidades quilombolas do Estado, especificamente da comunidade de Muquém, remanescente do Quilombo dos Palmares, o projeto trabalhava não somente com a alimentação, mas também com o artesanato local, propondo exposições e venda em feiras e shoppings da capital. Naquele dia, a palestra foi realizada em parceria com a Faculdade Maurício de Nassau, como uma espécie de aula inaugural para os alunos de gastronomia, mas também aberta à comunidade e, por isso, me inscrevi, intitulada “I Seminário Sabores e Saberes: um resgate criativo da nossa comida quilombola”.

Na palestra, lembro que se tratava de uma espécie de oficina culinária, o Chefe Guga Rocha fazia ali, por meio de uma aula show³⁷, receitas que segundo ele são próprias do

³⁷ Aula show é uma aula demonstrativa, onde a pessoa expõe o passo a passo do que propõe mostrar.

Quilombo dos Palmares, produziu um prato que ele dizia se chamar *Mafê*, um cozido de carne de boi com batata doce, abóbora, mandioca e inhame cará cortados grosseiramente, pois, segundo ele, a “comida quilombola” não exige alimentos cortados pequenos, pois se trata de uma comida de sobrevivência.

Nesse dia, o chefe apresentou outras comidas, uma era uma espécie de bolinho de inhame, que ele chamou de *Fufu*, segundo ele, o *Fufu* é muito apreciado em alguns países africanos, o que, para ele, é a explicação e afirmação desse prato ser quilombola. O que mais me chamou atenção naquela entrevista foi a produção do Acarajé feito por Guga Rocha, de forma diferente do acarajé da Bahia. Guga Rocha fritou o bolinho em óleo de soja, recheou com camarão ao molho de leite de coco e disse que aquele bolinho era o “típico acarajé alagoano”, que sua proposta era denomina-lo de *Acará Alagoano*.

Essa modificação de nomenclatura para caracterizar um outro modo de fazer o alimento, que não o tradicional, é visto aqui como problemática, entendendo que o modo de fazer Acarajé, Patrimônio Imaterial³⁸, resulta em uma comida expressada em simbologias, é a preservação do saber fazer das baianas, a preservação de uma experiência, além de uma construção de intimidade entre a religião e o sabor:

Originário da África Ocidental, esse bolinho que compõe o cardápio de Iansã, era inicialmente conhecido como acará para ajeum, servido puro ou, no máximo, com pimenta. Um mito africano narra que depois de se separar de Ogum e se casar com Xangô, Iansã foi enviada pelo novo esposo à terra dos baribas para buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe daria o poder de cuspir fogo. Ousada, Iansã desobedeceu Xangô e experimentou o preparado antes dele, também se tornando capaz de lançar chamas de fogo pela boca. É graças a isso que nos rituais dos deuses do fogo, Xangô e Iansã disputam para engolir os acarás - mechas de algodão embebidas em dendê e acesas com fogo, numa cerimônia que lembra a origem do acarajé. (SANTOS, 2012, p. 3)

A composição do *acarajé*, cada elemento é pensado e possui um significado, nada é feito de forma aleatória. Para o Candomblé, de acordo com Raul Lody (2012), o dendê possui um significado, e por isso está presente em muitas “comidas de santo”, como também sua presença é proibida em outras comidas, o camarão seco também é importante, pois de acordo com o que diz Vivaldo Lima (2010) em *Anatomia do Acarajé e outros escritos*, a produção dessa iguaria estima-se ser datada de mais de 200 anos, desde a venda dela em tabuleiros, nas ruas, por escravizadas de ganho. Segundo ele, o termo *acará ou akará* é iorubá, usado para caracterizar

³⁸ Decreto Presidencial 3551 de 04 de agosto de 2005, que estabelece o livro dos saberes e o processo 01450.008675/2004-01, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, que registra o ofício das baianas do acarajé no livro dos saberes e reconhece como patrimônio imaterial da cultura brasileira.

um bolinho oleoso, dedicado ao orixá Iansã, utilizado nos primeiros terreiros de Candomblé da Bahia, mas que no entanto o termo *acarajé* já é pronunciado e aceito em outras casas nagôs.

Contudo, no contexto alagoano especialmente aqui citado, no ano de 2015 conversei com Mãe Neide Oyá D'Oxum sobre essa proposta do Chefe Guga Rocha, o qual ela me retornou com preocupação, pois segundo ela, o termo *Acará* se remete ao bolinho votivo de Iansã, além de, para ela, ser uma forma de desrespeitar os saberes e fazeres baianos patrimonializados em torno do *acarajé*.

Me utilizo do *acarajé* apenas como um exemplo para compreender as relações de mercado e consumo em torno do alimento, as relações de trocas simbólicas – que me atentarei a explicar mais adiante-, que compreendem o campo da alimentação no Estado de Alagoas. No caso alagoano, poucas comidas foram patrimonializadas, como é o caso do sururu, Patrimônio Imaterial de Alagoas, o cito em específico pela carga cultural que se tem em torno dele, principalmente na região da capital do Estado.

O sururu é um molusco bivalve, que fica entre duas conchas, da espécie *Mytiloida*, bastante semelhante à ostra, só que de menor tamanho, é muito comum na região nordeste do Brasil, de água doce, em Alagoas é muito encontrado nas regiões de mangue entre as Lagoas Mundaú e Manguaba, é fonte de renda de muitas famílias que vivem da pesca no Estado. Costuma-se ser produzido pratos como caldo de sururu, moquecas de sururu, e somente cozido no leite de coco, acompanhado de pirão.

Desde muito, o sururu é tema de discussões sobre a alimentação e cultura em Alagoas, não somente nesse âmbito de ciência, mas também na poesia, na literatura e, o mais recente, como um Manifesto Cultural que expõe os problemas sociais alagoanos, além da cultura local, a segregação social e a miséria em contraste às belezas naturais lagunares. Antes, muito antes, do *Manifesto Sururu: Por uma Antropofagia das coisas alagoanas* (2004) de Edson Bezerra ter sido publicado, autores como Jorge de Lima em *Calunga* (1935), Octavio Brandão em *Canais e Lagoas* (1917) e muitos poemas que tratam das lagoas de Alagoas escritos por Lêdo Ivo já citavam o sururu.

É nesse espaço de reconhecimento de uma alimentação alagoana, especialmente de uma “comida quilombola”, que um discurso é formado em torno do Restaurante Baobá e as práticas alimentares, modos de fazer e servir quilombolas, na propagação de um discurso de uma cultura alimentar silenciada, não valorizada, pouco difundida. O Baobá se insere nesse contexto, de uma resignificação da alimentação na Serra da Barriga.

Por estar localizado na área rural do Município de União dos Palmares, contar com boa parte do acesso em estrada de barro, o restaurante abre esporadicamente, especificamente nos

dias de quarta-feira e um dia do fim de semana, caso existam reservas. O que movimenta as semanas do restaurante, com turistas de toda a parte do mundo, é o fato do Baobá estar inserido em um programa turístico do Governo do Estado de Alagoas, que propõe levar turistas à um roteiro que permeia o Parque Memorial Quilombo dos Palmares. Conhecido como “turismo eco-étnico”, o passeio conta com uma visita à Serra da Barriga, para conhecer o Parque Memorial Quilombo dos Palmares. Nesse momento, os turistas conhecem a região do Quilombo, a história de sua formação, além da trajetória de Zumbi dos Palmares. Em alguns passeios é possível conhecer também a comunidade de remanescentes de quilombo, Muquém, e os artesanatos das artesãs da comunidade.

Atraídos pela significação do Parque, geralmente são recebidos com uma roda de capoeira e apresentações promovidas pelo Inaê, grupo artístico que faz parte do Grupo União Espírita Santa Bárbara (GUESB) fundado pela ialorixá Neide Oyá D’Oxum. Além de outros grupos culturais da região, como é o caso de grupos de capoeira da cidade de União dos Palmares que também se apresentam no Parque através da promoção desse turismo.

As expressões culturais difundidas nessa rota do turismo passam por alguns questionamentos, como é o caso do próprio Parque Memorial Quilombo dos Palmares, que após ter sido fundado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), recebeu transformações e adequações estéticas que, possivelmente, conferiram outro significado ao lugar. Exatamente pela intenção de transparecer às pessoas que ali visitam, a ideia de um quilombo organizado e dividido socialmente, a imagem de uma “república palmarina”.

O Parque Memorial Quilombo dos Palmares é, na verdade, uma proposta de ressignificação do maior quilombo da América Latina, proposta essa instaurada pelo IPHAN, no ano de 2007 no alto da Serra da Barriga, mas, antes disso, houve uma idealização junto ao Movimento Negro que data desde meados de 1970, tendo essas transformações realizadas somente em 1985, resultando na construção do PMQP no ano de 2001 quando é construído pelo Governo do Estado de Alagoas em parceria com a Fundação Cultural Palmares. A pretensão era visar o interesse de divulgação de um local que detalhe os dias vividos pelos africanos escravizados, fugidos das senzalas, abrigados em um quilombo comandando pela figura de um guerreiro, Zumbi dos Palmares.

Esse processo de ressignificação territorial encontrou viabilidade na mudança de paradigma na política pública nacional tanto para a compreensão da identidade nacional, como das estratégias de preservação da memória por meio dos patrimônios materiais e – a partir de então também – imateriais da sociedade brasileira. (LIMA, 2015, p. 1)

A ressignificação da Serra da Barriga contempla uma ideia de invenção, onde suas recentes definições propõem aos moradores do lugar um certo rigor na transmissão da memória, é como se eles se sentissem na obrigação de reproduzir costumes que talvez nem lhes pertencessem, ou eles não se sentissem inseridos nesse contexto, é como se existisse um cuidado, por parte dessa ressignificação, de que os moradores do lugar difundissem um discurso de ancestralidade que lhes é imposto.

Ademais, esse “turismo étnico” proposto, acompanhado por uma carga propagandística, expõe um jeito comercial de se tratar a história do Quilombo dos Palmares, ao tempo em que se tem um Parque com exposições da luta e vivência do negro escravizado, a grosso modo desconstrói uma continuidade histórico cultural ali presente, impondo um discurso oficial. Ao longo do ano, as atividades realizadas na Serra da Barriga, essas voltadas para o “turismo étnico” - diferente das comemorações do dia 20 de novembro que são organizadas pela Fundação Cultural Palmares junto ao incentivo da Prefeitura Municipal de União dos Palmares -, levam à Serra da Barriga e ao centro de União dos Palmares atrações artísticas nacionais e locais, com o objetivo de expandir e celebrar a cultura afro-brasileira.

Esse turismo, em sentido amplo, é marcado pela exposição do exótico, do estranho, do desconhecido àquele que não pertence ao lugar, onde a pessoa que visita é o não pertencente ao espaço, que vê aquele que integra a estrutura, no caso, o nativo. O turismo nesse sentido se adequa ao consumo de bens culturais, históricos e, por que não dizer, humanos:

Os serviços se especializam e se segmentam na intenção de responder ao desejo de singularização e comunicação das diferenças. Com o turismo não poderia ser diferente: o mercado organiza-se de maneira a atender desde o turista estereotípico, ávido por encontrar signos familiares transpostos para cenários tropicais, até o mais ‘radical’, que se nega terminantemente a responder pela alcunha de turista. Já não se pode fazer referência ao turismo no singular, mas apenas a práticas de viagem cada vez mais diversificadas. A possibilidade da revelação de si através do encontro com ‘a comunidade’ onde permanece resguardada ‘a cultura autêntica’, livre das influências corrosivas do meio externo, é um elemento fundamental na composição do produto turístico dito ‘alternativo’. (FREIRE, 2006, p. 2)

Esse processo de construção social pode ser analisado a partir das perspectivas de tradição, relacionado ao que Hobsbawm e Ranger (2015) conceituam como “tradição inventada”, estando essa presente em práticas de natureza simbólica ou ritual, composta por valores, princípios que se repetem, se reinventam, adequando-se a mudanças na estrutura social com o passar do tempo. Nesse aspecto, são definidas três categorias para a “tradição inventada”:

a) as que estabelecem ou simbolizam a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou de comunidades reais ou artificiais; b) as que estabelecem ou legitimam instituições, status, ou relação de autoridade e c) aquelas cujo propósito principal é a socialização, a inculcação de ideias, sistemas de valores e padrões de comportamento. (2015, p. 1)

Analisando essas três vertentes da “invenção da tradição” entende-se que, a tradição em questão, possivelmente se encaixe ao contexto de uma necessidade de socialização e legitimação de sua importância, propõe seguir valores e padrões incutidos nessa esfera de tradição, além de personificar o reprodutor dessa tradição. Nesse contexto de reinvenção de Zumbi dos Palmares, como símbolo da tradição em Alagoas e sua representação como herói, diversas atividades são realizadas durante o ano que rememoram a figura de Zumbi. Em torno destas está Mãe Neide Oyá D’Oxum, cujo discurso atua como uma das agentes responsáveis pela “manutenção da tradição” de Palmares. Atua, principalmente, por meio das práticas religiosas e da comida que ela comercializa em seu restaurante, que propõe remeter aos modos de fazer e servir tradicionais, a ancestralidade religiosa, a “alimentação tradicional”.

Não quero me deter agora a detalhar os pratos presentes no cardápio do restaurante, mas digo que a diversidade de pratos comunga de uma construção cultural e de vida, de vida porque alguns pratos servidos no restaurante fazem parte também da “cozinha do sagrado”, no terreiro do GUESB, que tem como ialorixá a própria Mãe Neide, como é o caso do *Amalá*, além do *Acarajé* que pessoalmente tem grande significado na trajetória de Mãe Neide; cultural porque ela insere a Galinhada, feita com a galinha caipira, criada em terreiro, consumida no Nordeste por mulheres em puerpério, popularmente conhecida como “paridas”.

Todavia, para os moradores de União dos Palmares as comidas consideradas tradicionais ou remanescentes quilombolas não estão diretamente relacionadas ao universo sagrado, a exemplo das plantações de banana, laranja e inhame encontradas aos arredores da Serra da Barriga e na própria comunidade de Muquém, mais adiante da região do quilombo.

Na Serra da Barriga, a relação aqui exposta entre a “comida de santo” e a “comida quilombola” se estabelece exclusivamente a partir do Restaurante Baobá Raízes e Tradições, onde a “comida do sagrado” faz parte do cardápio do restaurante e é reforçada pelo discurso ali difundido. Nesse momento em que se relaciona o sagrado com o profano e com a cultura vigente, os laços são estreitados, e uma nova ressignificação de modos de fazer se insere.

A aproximação da “cozinha do sagrado” com o restaurante não está apenas no fato da pessoa da chef de cozinha ser uma ialorixá, mas também nas suas cozinheiras, que são suas filhas de santo, algumas residentes na região Serra da Barriga e naturais de União dos Palmares,

além de ter outras cozinheiras que são, também, cozinheiras no Grupo União Espírita Santa Bárbara (GUESB).

Em uma conversa que tive com uma das cozinheiras do restaurante, que também cozinha no GUESB, perguntei se haveria diferenças entre o alimento usado na preparação da “comida do sagrado” para o alimento usado na preparação das comidas do restaurante, e ela me respondeu que não, que, no geral, Mãe Neide tem cuidados minuciosos para as duas cozinhas. Yaçanã explica que “geralmente compra-se os alimentos nos mesmos locais que se compra para os orixás. A mãe sempre teve esse cuidado, mesmo não sendo para ofertar para o santo.”³⁹ Na maioria das vezes, a compra desses insumos é realizada pela própria Mãe Neide, que tem pessoas certas e de sua confiança que fornecem os produtos para ela, raramente que a compra é realizada pelas cozinheiras, exatamente por existir essa preocupação de sua parte, o cuidado com o que se compra.

Além do mais, os sitiados da Serra da Barriga são, em sua maioria, católicos e evangélicos da Assembleia de Deus, que desconhecem a cultura afro-religiosa, pelo contrário, alguns tem até uma discriminação com essas práticas. O que contrasta bastante com a atual realidade quando da existência de um terreiro de Umbanda, fundado por Mãe Neide Oyá D’Oxum na Serra da Barriga, sendo motivo de estranhamento por alguns residentes.

Sobre isso, perguntei a alguns moradores da Serra da Barriga, qual religião eles seguiam, se tinham práticas de religiões de matriz africana, no caso citei Umbanda ou Candomblé. Alguns responderam somente que não, que viam isso somente no dia 20 de novembro:

É, aqui a gente não tem essa religião, não, moça. Nós tem a de Cristo, né, a de Deus, aqui nós vai pros culto, quem é da católica vai pras missas, mas nós num tem esse negócio de terreiro não, no novembro vem um monte de gente aqui, vem o povo da macumba, né, do candomblé, faz as festa ai na frente. Mas é cada um no seu canto, nós não gosta muito é da zuada que faz.⁴⁰

Nesse período de novembro há muitas visitas em torno da Serra da Barriga e do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, escolas, faculdades, turistas de todo o Brasil e mundo, grupos religiosos de matriz africana se organizam para ir ao Parque. No dia 20 de novembro, especificamente, o Parque recebe aproximadamente 10 mil pessoas, segundo dados contidos no site da Fundação Palmares e relatos do guia turístico. Ao redor do Parque existem moradores, são moradores da comunidade da Serra da Barriga, os sitiados não são considerados remanescentes de quilombo, moram lá e, após a patrimonialização do território e construção do

³⁹ Entrevista com Yaçanã, filha de santo de Mãe Neide Oyá D’Oxum em 18 de setembro de 2016.

⁴⁰ Entrevista com moradora da Serra da Barriga, senhora Gumerinda (nome fictício), em 7 de fevereiro de 2018.

Parque, foram proibidos de usar as terras para plantação e comercialização das roças que tinham, também não podem plantar coisas novas, somente preservar o que já existia, segundo me contou um morador local.

No dia 20 de novembro, devido à grande quantidade de pessoas que visitam o lugar, esses moradores se sentem invadidos, conta-me uma moradora, se sentem sem privacidade, suas roças são invadidas por turistas, tiram frutas sem permissão, além de todo o movimento da festa, o som dos instrumentos, as músicas, não são apreciados, especialmente pelos moradores mais velhos, que se incomodam com o barulho que é feito durante dias no lugar.

O espaço do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, a localização do restaurante, a comunidade remanescente, a mão de obra de remanescentes do quilombo na produção da comida do restaurante, são discursos incutidos na difusão da comida do restaurante, na exposição dos saberes e fazeres, na divulgação da cultura local. A comida do restaurante age como elemento difusor dessa cultura, objeto característico, caracterizando uma possível “tradição”.

Os elementos utilizados pelo restaurante agem legitimando uma possível tradição através de um sistema de trocas simbólicas manipulados por um conjunto de agentes que integram o campo quilombola, especialmente a partir da construção da crença na ialorixá e chefe de cozinha – dona do restaurante e cozinheiros, auxiliares – moradores da região. Fenômeno explicado por Pierre Bourdieu (2015) ao tratar da produção e aquisição de bens culturais e da lógica de consumo de bens simbólicos. O consumo e produção de bens simbólicos são expostos por Bourdieu junto à construção do campo intelectual e artístico, quando, para explicar essa relação, cita a crescente procura de consumidores mais assíduos, fazendo com que os produtores desses bens simbólicos possam ter maior independência econômica. Nesse aspecto, sublinha a formação de empreendedores culturais de bens simbólicos cuja repercussão acarreta no estabelecimento de condições de profissionalização, além da solidificação desses bens, em prol de uma legitimidade cultural.

A difusão de bens simbólicos se caracteriza pela reprodução e divisão do trabalho, compreendendo a partir daí se insere a relação entre o campo de produção e o seu público designado. A cultura é o objeto de transformação, o processo de reinvenção e reprodução da “tradição” é o elemento da produção desses bens simbólicos. Para melhor entendimento, Bourdieu (2015) se utiliza do campo de produção erudito para explicar essa questão:

Ao contrário do sistema da indústria cultural que obedece à lei da concorrência para a conquista do maior mercado possível, o campo de produção erudita tende a produzir ele mesmo suas normas de produção e os critérios de

avaliação de seus produtos, e obedece à lei fundamental da concorrência pelo reconhecimento propriamente cultural concedido pelo grupo de pares que são, ao mesmo tempo, clientes privilegiados e concorrentes. É a partir deste princípio que se pode compreender não somente as relações entre o campo de produção erudita e o grande público e a representação que os intelectuais ou os artistas possuem desta relação, mas também o funcionamento do campo, a lógica de suas transformações, a estrutura das obras que produz e a lógica de sua sucessão. (p. 105)

O entendimento da economia das trocas simbólicas é necessário para a compreensão da cultura e “tradição” produzidas e aqui analisadas, a que esfera alcança essa “tradição”, com qual pretensão e finalidade, além das relações de poder incutidas nessa circulação de bens simbólicos. Para Bourdieu, os sistemas simbólicos são vistos como estruturas estruturadas, onde os símbolos são instrumentos de integração social, e as produções simbólicas são vistas como instrumentos de dominação.

Em contrapartida, a cultura vigente atua na consolidação da classe dominante, ao tempo em que diferencia outras classes, atua interagindo com as mesmas, resultando num conceito bastante discutido por Bourdieu (2015), o conceito de distinção, onde a cultura capaz de unir-se através da linguagem e comunicação, é também capaz de segregar através da distinção. É através da distinção que as culturas se assemelham e se distanciam em relação à cultura dominante.

Considerando isso, Bourdieu explica que as relações de comunicabilidade são, por fim, relações de poder que para existir dependem do capital material e simbólico atuante desses agentes dominantes, onde atuam em caráter político, impondo a dominação de uma classe sobre a outra, resultando em uma espécie de “violência simbólica”. Sendo assim, até que ponto podemos compreender a construção dessa “comida quilombola”, afro-indígena, de modo que a mesma não viole a comunidade da Serra da Barriga? Tal problemática é percebida no momento em que se observa um distanciamento da comida servida no restaurante para as práticas alimentares tradicionais dessas comunidades, da comida produzida por um Chefe de cozinha que não pertence àquele lugar, expor pratos e símbolos alimentares genéricos remetendo-se ao local, sem considerar o fato de que aquelas comunidades não possuem o costume de alimentar-se dessa mesma comida no dia a dia e nem em ocasiões específicas.

Por outro lado, a produção e comercialização de alimentos relacionados à essa comunidade, a cultura desse povo, sendo propagados por alguém que se coloca como pertencente àquela cultura, por estar inserida nesse contexto, propõe-se perceber a que ponto essa “comida quilombola, afrorreligiosa e indígena” também não age como uma espécie de violência simbólica, mas que se legitima pelo fato de ser protagonizada por alguém que tem a

autoridade de produzir e reproduzir-se, sendo também tensionada pelos próprios moradores, conforme será analisado no próximo capítulo.

3 – NESSE “QUILOMBO” TEM DENDÊ: UMA ETNOGRAFIA NO RESTAURANTE BAOBÁ RAÍZES E TRADIÇÕES

3.1 – Quando o campo tem sabor: aproximações preliminares

O campo de pesquisa que apresento versa sobre o tema da comida e alimentação na Serra da Barriga, em Alagoas. A comida nos moldes aqui apresentados consiste em um conjunto de práticas e jogos de poder que permite expor os modos de fazer, as estratégias dos diferentes agentes, o espaço em que ela está inserida e como esse espaço é capaz de definir e limitar suas funções. A função de alimentar, de aproximação e separação de acordo com o modo com que se come, com o modo com que se produz a comida, além de caracterizá-la a partir de quem a produz consistem em alguns dos itinerários aqui problematizados. Além do mais, a comida que apresento reinventa-se e constrói um significado por meio de quem a produz, trata-se de uma construção narrativa.

A proposta inicial da observação do campo consistiu em perceber a comida executada no Restaurante Baobá Raízes e Tradições, pela figura de sua Chefe de Cozinha, Mãe Neide Oyá D'Oxum, em contraponto à comida e alimentação dos moradores da Serra da Barriga, estes remanescentes de quilombo, fazendo-se também relatos dos sitiados do Parque Memorial Quilombo dos Palmares como o próprio campo, estes moradores da comunidade da Serra da Barriga e também dos remanescentes de quilombo da comunidade de Muquém, que exercem alguma atividade no Restaurante Baobá.

Compreendo os variados modos de comer e os modos de fazer a comida, entendendo que o paladar de cada grupo é construído a partir de suas práticas culturais, os mitos, as regras e uma gama de influências sócio culturais adquiridas no processo de construção social. Assim, reconhecendo as transformações culturais operadas pelos agentes, dou início a análise etnográfica por meio de observação participante, compreendendo o campo pesquisado a partir do cruzamento de meu olhar com o olhar do nativo, dos moradores sitiados e quilombolas, depois, a compreensão dos impactos da presença do restaurante, a partir do olhar de Mãe Neide que não é nativa da região, mas que constrói a sua *persona* como nativa a partir do discurso da ancestralidade afrorreligiosa.

O personagem, a ideia de pessoa, do eu subjetivo, pode ser compreendido através do que Marcel Mauss propõe explicar em sua obra *Sociologia e Antropologia* (2017), a noção de

pessoa através de uma categoria de espírito humano, o “eu”, expondo a definição do papel que cada indivíduo exerce de acordo com o nome em que lhe é atribuído. Como quando ele observa a tribo dos Pueblos dos Zuñi e tribos do noroeste americano, mostra como a relação de parentesco é construída, onde os mais velhos, as pessoas de mais idade, tem mais autoridade perante os demais. A noção de nomenclatura do indivíduo projeta nele e na comunidade em que ele está, lhe inculcando um destaque social, a nomenclatura que ele recebe o difere, lhe sobrepõe sobre a própria sociedade.

E sobre a organização e o conceito de *persona* no noroeste americano, Mauss (2017) destaca:

O que está em jogo em tudo isso é portanto mais do que o prestígio e a autoridade do chefe do clã, é a existência mesma destes e dos antepassados que se reencarnam nos detentores de tal direito, que revivem no corpo dos que carregam seus nomes, cuja perpetuidade é garantida pelo ritual em todas as suas fases. A perpetuidade das coisas e das almas só é garantida pela perpetuidade dos nomes dos indivíduos, das pessoas. Estas agem apenas como representantes e, inversamente, são responsáveis por todo o seu clã, suas famílias, suas tribos. Por exemplo, uma posição, um poder, uma função religiosa e estética, dança e possessão [...] Assim adquirem-se posições, bens, direitos pessoais, coisas e ao mesmo tempo o espírito individual delas. (MAUSS, 2017, p. 396-397)

O etnógrafo mostra a definição do conceito de *persona*, a pessoa, a partir da compreensão do latino, onde a noção de *persona latina* faz referência às máscaras, a máscara ritual, a máscara ancestral e a máscara trágica, e tenta propor uma observação de como essa referência se tornou, também, a nossa noção de pessoa. No entanto, estavam excluídos desse conceito os escravizados, aqueles que não possuíam seus corpos.

Por outro lado, o direito à *persona* é fundado. Somente o escravo está excluído dele. *Servus non habet personam*. Eles não tem personalidade, não possui seu corpo, não tem antepassados, nome, *codnomem*, bens próprios. O velho direito germânico ainda o distingue do homem livre, *Leibeigen*, proprietário do seu corpo. Mas, no momento em que os direitos dos saxões e dos suevos são redigidos, se os servos não possuíam seu corpo, já possuíam uma alma, que o cristianismo lhe deu. (MAUSS, 2017, p. 409)

Aqui, a noção de *persona* está correlacionada à ideia e posição na qual a representante de uma comida ancestral está inserida, e também o modo como ela se insere, a personagem que ela assume, o papel que ela desempenha, como ela se identifica a partir do modo como sua posição a difere dos demais, especificamente dos nativos. Nesse aspecto, meu intuito é perceber esses deslocamentos, como essa relação dela com o próprio nativo, que exerce uma função de empregado – no sentido objetivo da palavra, aquele que trabalha para alguém, que colabora -,

e de filho de santo, assumindo a partir daí, também, uma relação de hierarquia e diferenciação de pessoa a partir da função de acordo com o nome que lhe é direcionado.

A observação do campo se debruça sobre discussões semelhantes, quando o agente pesquisado se faz nativo de acordo com espaço em que se coloca, sendo nesse caso, um “nativo relativo”, ou como propõe Roy Wagner (2012), ao tratar do conceito de pessoa, a partir da ideia de pessoa fractal. De acordo com essa ideia compreende a noção de indivíduo e as relações que ele estabelece para com os outros como componentes de um processo de continuidade, ou seja, o que a pessoa se constrói na interface entre a sua singularidade e a pluralidade. Mãe Neide, nesse sentido, se singulariza a partir da posição religiosa que ocupa, permitindo-lhe manipular saberes ancestrais, e essa condição contribui para que torne, de algum modo, “aceita” para representar a comunidade.

A minha aproximação com o campo se inicia ainda quando eu, interessada pelo tema de comida e alimentação, fui para uma palestra promovida pelo SEBRAE, junto à Faculdade Maurício de Nassau, que levou o chefe de cozinha Guga Rocha. Não me recordo exatamente o título da palestra, mas era relacionada a ideia de *Sabor de Liberdade*, nome este que ele denomina seu site, onde divulga o Parque Memorial Quilombo dos Palmares como dito no capítulo anterior. Na palestra, ele dizia estar há anos fazendo uma pesquisa sobre a alimentação e comida no quilombo. Naquele dia, lembro que na palestra estava uma moradora de Muquém, remanescente de quilombo, dona Irinéia que trazia consigo algumas esculturas em cerâmica que ela mesma fazia, expondo à venda para as pessoas que ali estavam.

Como fiz uma breve citação no capítulo anterior, a palestra foi uma espécie de aula show onde o chefe alagoano apresentou algumas receitas que ele disse vir do quilombo, como uma “comida tradicional do quilombo”. O discurso que ele empregava e a forma como ele executava os pratos me chamou muito a atenção. Como uma aprendiz de cozinheira que era, achei tudo impressionante no sentido gastronômico: quando montou o prato, usava de princípios gastronômicos franceses, ao colocar apenas três elementos, como uma forma de harmonizar a aparência do prato, executava os pratos com muita segurança, na sequência, preparava pequenas porções para que todos provassem.

A partir daquele momento, cresceu em mim uma vontade de saber mais sobre o que seria essa “comida quilombola” a qual Guga Rocha falava, que elementos eram esses, “típicos” do quilombo. Eu, já aluna no curso de Gastronomia da Faculdade Maurício de Nassau, em Maceió – Alagoas, me sentia incomodada pelo fato de ter pouca representação da cultura africana e afro-brasileira nas salas de aulas, bem como nas cozinhas onde eram realizadas as aulas práticas. E nas aulas teóricas o que se falava do negro era de forma bem generalizada, nunca o negro em

Alagoas. Além disso, quando se referia a cultura afro-brasileira era a partir da perspectiva do negro escravizado, os termos utilizados eram “a comida do escravo”, “o escravo alimentava-se pouco”, fazendo com que a condição de escravizado fosse naturalizada pelo discurso. Nas aulas práticas, a “comida afro-brasileira” desenvolvida era basicamente a elaboração de pratos conhecidos como representantes da “culinária baiana”, a exemplo do acarajé, do vatapá etc. especialmente na disciplina de “Cozinha Brasileira”.

Com o decorrer do tempo, já no segundo semestre, eu já estava tentando encaminhar meus estudos gastronômicos para o campo da alimentação e comida no, do e para o quilombo. Cito esses três modos, pois eu não sabia por qual motivo e por onde iniciar a pesquisa, nem para quê pesquisar. Era, a princípio, muita curiosidade em saber mais da alimentação dos remanescentes do Quilombo dos Palmares. Foi quando fiquei sabendo, não me lembro como, de um restaurante localizado na Serra da Barriga, mais para baixo do Parque Memorial Quilombo dos Palmares. A informação era que nesse restaurante se fazia uma “comida quilombola”. Logo decidi me aproximar do restaurante, ainda mais por já conhecer a sua proprietária. Mãe Neide Oyá D’Oxum é madrinha do grupo percussivo que eu fazia parte na época, o Coletivo AfroCaeté.

Foi aí que eu consegui meu primeiro contato com a cozinha de Mãe Neide, quando, a convite de sua filha, Naná Martins, fui para o restaurante para conhecer o lugar. Como estudante do curso de gastronomia fui na esperança de ter a oportunidade de também participar da preparação da comida naquele dia. Não me recordo a data, sei que era em março de 2015, numa quarta-feira, que é o dia eleito pela empresa de turismo, o restaurante e palmarinos colaboradores, em parceria com o Governo do Estado, que fomentam o chamado “Turismo Eco-étnico” em Alagoas – falarei mais desse turismo adiante -, que leva turistas de Maceió até a Serra da Barriga, área rural de União dos Palmares.

Quando relembro esse processo, acho interessante por onde comecei minha observação. Iniciei pelo restaurante e não pela comunidade de sitiados da Serra da Barriga nem de Muquém, comunidade de remanescentes de quilombo palmarinos. Acredito que tenha sido em virtude da forma como eu estava inserida no campo gastronômico, a preocupação e curiosidade com o saber fazer, com as práticas alimentares e, nesse sentido, o restaurante me chamava bastante atenção, especialmente aos modos de preparo e os tipos de comida que são servidos, nada eventuais comparados à gastronomia alagoana generalizada, nem sequer comparada aos restaurantes do Estado que servem “comida baiana”.

Naquele dia, cheguei de ônibus na cidade de União dos Palmares, desembarquei na rodoviária local e procurei por uma condução que pudesse me levar até o restaurante. Chegar lá não é fácil, não ausência de transporte próprio é somente possível por meio de moto taxistas

locais que cobram um valor relativamente alto, alegando a estrada ser de difícil acesso, ou, à pé, desde que tenha bastante disposição, a caminhada é longa com muitas ladeiras. Daquela época até hoje, ano de 2018, não há uma mudança significativa nas estradas que dão acesso ao Parque Memorial Quilombo dos Palmares, conseqüentemente, o acesso ao restaurante também continua difícil.

Cheguei bem cedo ao restaurante, no dia anterior fui avisada para chegar cedo pois as preparações do almoço começam nas primeiras horas do dia. Na verdade, pelo que Mãe Neide me falou naquele momento, as comidas são preparadas no dia anterior, deixando a manhã do dia somente para a finalização de pratos, a preparação de sobremesas e saladas e o acarajé que é frito na hora de servir.

Ao entrar na cozinha, cuidei bem para observar todo o lugar, que contava com duas cozinhas, uma convencional, com forno à gás, geladeira, freezer para armazenamento de alimentos e bebidas, uma pia, uma mesa. A cozinha remetia bem à uma cozinha caseira, não era uma cozinha industrial como as de restaurantes que costumo ver no meio gastronômico. Ao lado da cozinha tinha uma porta com acesso para outra cozinha, esta bem diferente, tratava-se de uma cozinha, chamada por Mãe Neide, de “tradicional”, conhecida em Alagoas como “cozinha de lenha”, tinha forno à lenha e sua estrutura era de barro, tipo casa de sapê. Essa cozinha tinha uma saída que dava direto no salão do restaurante, o espaço onde era servido a refeição. Assim, quem estivesse se servindo, podia ver um pouco da estrutura da cozinha. Os utensílios utilizados para o cozimento dos alimentos eram todos em metal, panelas e caldeirões cozinhavam as comidas, no entanto, no momento de servi-las, as comidas eram todas colocadas em panelas de barro.

O espaço do restaurante era relativamente grande, como uma espécie de chácara, com redes de descanso espalhadas ao redor do lugar, debaixo de árvores frutíferas, o espaço onde a comida era servida ficava, como dito antes, na saída da cozinha, no canto lateral da casa, uma grande mesa era reservada para expor a comida nos moldes de *self service*. Na frente da casa e ao redor também ficavam as mesas e cadeiras. Na entrada do restaurante, após subir uma rampa, ficava uma espécie de palco pequeno onde aconteciam as apresentações musicais enquanto as pessoas se alimentavam. No canto, cachaças artesanais e um balaio com frutas como laranja e banana, sempre fartos. Na parede, retratos da Mãe Neide e dos prêmios que já recebera, além de fotografias com famosos que já visitaram o restaurante.



Fig. 6 - Mesa estilo *self service* com panelas de barro. Restaurante Baobá. Foto: Isabela Barbosa, março de 2015.

Havia faltado energia naquela manhã, a preocupação de todos se voltou em torno de como resolver o problema, pois o restaurante é localizado distante da cidade, a comunicação também fica comprometida quando isso acontece, pois é difícil rede de celular. Naquele momento, lembro que o comentário de Mãe Neide se referiu a forma como a Serra da Barriga e a história do quilombo é desvalorizada por parte dos governantes, que não investem em infraestrutura local, em possibilitar um acesso de qualidade para o Parque nem para os próprios moradores que ali residem. Sem condições, a ida à cidade é sempre mais difícil, não há transporte público, e quando chove a situação se agrava ainda mais, a estrada que é de barro fica completamente impossibilitada de ser transitada. Por isso mesmo, contou que nos períodos de chuva o restaurante não abre, porque é impossível chegar até lá.

A energia demorou um bom tempo para retornar, cerca de duas horas, e então o clima na cozinha se tranquilizou e os demais trabalhos foram finalizados. No entanto, enquanto não se tinha energia elétrica, Mãe Neide orientava as cozinheiras a finalizar os pratos, o modo de organização de talheres e a higienização da cozinha. Quando se tratava de coisas consideradas “mais delicadas”, a finalização era sempre com Mãe Neide, ou quando ela não fazia, orientava para sair tudo impecável.

Ela cozinhou um arroz de repolho, enquanto refogava a cebola e alho, me contava que gostava muito desse arroz, e que sempre incluía ele no cardápio. Naquele momento começou a

me perguntar sobre o curso de Gastronomia, que muitas pessoas já tinham falado para ela fazer, que ela tinha muita vontade, mas que era difícil pois durante a semana ela passava alguns dias na Serra, devido ao restaurante, e os demais dias estava cuidando das atividades do GUESB em Maceió. Além disso, me informou que sempre viajava para eventos no país. Me contou que tinha muita vontade de cursar, aprimorar as técnicas e aprender coisas novas, mas que precisaria se organizar.

Foi naquele momento também que comentei com ela sobre a intenção do Chefe Guga Rocha em mudar a nomenclatura do Acarajé produzido em Alagoas, passando a se chamar “Acará Alagoano”, coisa que não agradou muito a Mãe Neide pois, segundo ela, isso seria desrespeitoso com a história do Acarajé, com os saberes das baianas de Acarajé, além dele ser Patrimônio Imaterial, o modo como é feito deve ser preservado e respeitado. Além do mais, destacou que o termo *Acará* é designado para uma comida votiva, a comida do orixá Iansã, tratar o mesmo dessa forma seria profanar os saberes religiosos. Assim, Mãe Neide explicou que seu Acarajé é produzido respeitando o ofício das baianas, com caruru e camarão seco. O camarão seco, ela me contou que comprava com uma pessoa específica no Mercado Público de Maceió, pois essa é uma de suas preocupações: como o alimento que ela comercializa em seu restaurante é adquirido.

Após a finalização de todos os pratos, fato esse que contarei com mais detalhes adiante, o almoço foi servido no estilo *Buffet*, ou como estilo *Self service*, onde as pessoas podiam se servir à vontade e, querendo, poderiam repetir quantas vezes quisessem. O pacote de almoço incluía bebidas como sucos, refrigerantes e água, além de poder degustar das cachaças artesanais, mas quem quisesse beber cerveja teria de comprar à parte.

No discurso de Mãe Neide percebia uma relação da comida produzida no restaurante com a “comida dos orixás”, desde o preparo, o cuidado que as cozinheiras tinham etc. O modo que a Mãe Neide conversava sobre como cozinhar o alimento e ter no cardápio pratos que se referem diretamente à “comida votiva” (LODY, 2010), me remetia à cuidados religiosos. Nesse aspecto, faço uma observação bem superficial pois não tenho proximidade com as religiões de matriz africana. Mãe Neide contou que era impossível separar a “comida do quilombo” da “comida de santo”, informando que elas se pertencem, mesmo a preparação tendo suas diferenças e particularidades, uma faz parte da outra.

Me contou o que seria a “cozinha do sagrado”. Se para ser cozinheiro a pessoa teria que trabalhar arduamente, ter uma formação e estudo, e mesmo que não tivesse um estudo, precisaria praticar; para quem “cozinha o sagrado” não tem muita diferença, pois também passa por uma preparação, só que diferente. Nesse caso, nem todas as pessoas podem cozinhar, muito

menos tocar nos ingredientes, existem as diferentes formas de lidar com o alimento, as diferentes formas de manipular a comida:

Foi o sagrado que me inspirou para a culinária. Tudo é sagrado, até uma erva daninha que você tira do quintal é sagrada. A presença do sagrado está em tudo que tem vida, tudo que vem das mãos do criador. No terreiro, na cozinha, a pessoa que entra como *Yaô*⁴¹ vai aprendendo, até alcançar a hierarquia sacerdotal, isso é o que difere e assemelha com a profissão de cozinheiro.⁴²

Esta aproximação da “cozinha do sagrado” com a cozinha do restaurante eu percebi não somente no fato da pessoa da Mãe Neide ser ialorixá e chefe de cozinha do lugar, mas também por outro fato curioso, as cozinheiras do restaurante são filhas de santo da Mãe Neide. Não saberia dizer com relação à moradora da Serra da Barriga que era auxiliar de cozinha naquele dia, mas com relação às duas cozinheiras que estavam lá, elas eram filhas de santo do GUESB e tinham um cargo importante no terreiro, eram *Iabassés*⁴³. Não eram quilombolas nem palmarinas, residiam em Maceió, iam para o restaurante junto com Mãe Neide para cozinhar em dias de atividade do restaurante.

Além delas, percebi a presença de um rapaz que, não me recordo bem de onde ele era, mas pelo que percebi era morador da região da Serra da Barriga, palmarino, que prestava serviços no restaurante. Além dessas pessoas, Mãe Neide contava com a ajuda do seu esposo, Milton Souza de Iansã, que cuida das demais atividades do restaurante, além de se apresentar musicalmente com violão no momento em que as pessoas estão almoçando.

Em outra oportunidade, em rápida conversa com uma de suas filhas de santo e cozinheira do restaurante, também *Iabassé* no GUESB, perguntei sobre a compra dos alimentos utilizados na preparação da comida servida, se havia diferença na compra desses alimentos com a compra dos alimentos usados na preparação das comidas para os Orixás: “geralmente compra-se os alimentos nos mesmos locais que se compra para os orixás. A Mãe sempre teve esse cuidado, mesmo não sendo o mesmo alimento para ofertar ao santo, o cuidado é o mesmo.”⁴⁴

Sendo também “cozinheira do sagrado” no terreiro em Maceió, me explicou que não há muita diferença entre as cozinhas, a diferença está no fato da cozinha do restaurante ser aberta ao público, que qualquer pessoa que esteja frequentando o restaurante, qualquer cliente que tenha curiosidade de conhecer a cozinha, podem conhecer, diferente da cozinha de santo que é restrita. Além disso me informou das restrições de tocar no alimento. A compra desses

⁴¹ No Candomblé *iaô*, *Íyawó*, *yaô* são palavras de origem iorubá que se referem aos filhos de santo já iniciados na feitura de santo mas que ainda não completaram os sete anos do período de iniciação.

⁴² Entrevista com Mãe Neide Oyá D'Oxum, em 29 de maio de 2016.

⁴³ Cozinheira do sagrado, aquela responsável por cozinhar a “comida dos orixás” nas religiões de matriz africana.

⁴⁴ Entrevista realizada com a cozinheira em 29 de maio de 2016.

alimentos, segundo ela, é realizada na maioria das vezes pela própria Mãe Neide, vez ou outra, quando ela não pode, é que é comprado pelas cozinheiras, exatamente por existir essa preocupação e cuidado com o que se compra.

A fundação do restaurante é datada de 2012. Mãe Neide me contou que o restaurante surgiu com a mesma pretensão do *Buffet*, de arrecadar fundos para a manutenção do Projeto Inaê, projeto esse pertencente ao GUESB que atende crianças e jovens em situação de vulnerabilidade, além de desenvolver atividades e cursos profissionalizantes para mulheres e homens em Maceió e em União dos Palmares, em parceria com empresas, como é o caso da parceria que o GUESB tem com a Coca-Cola.

Foram muitos apontamentos, mesmo Mãe Neide e as demais cozinheiras ocupadas nas atividades da cozinha, não era sempre que eu perguntava pois percebia que aquele momento era de trabalho. Também realizei algumas atividades de preparo da comida, sempre que tinha a oportunidade perguntava algo, conversava com as cozinheiras, mesmo que pouco. Naquele dia sai com muitos questionamentos, mas também impactada com a comida ali produzida, com a forma como Mãe Neide cozinhava e como ela expunha seus saberes. Como eu estava no segundo período de Gastronomia, tudo aquilo era rico para mim, não somente gastronomicamente falando, mas também culturalmente. O discurso incutido na propaganda do lugar, nas pessoas que já vinham do Parque com o conhecimento passado sobre toda a história do quilombo, contribui para que cheguem ao restaurante com a curiosidade em conhecer a relação dessa comida com a história que escutaram anteriormente.

Ali começou minha observação, através do contato direto com a comida, com as responsáveis pela preparação, com a cozinha em que era produzida, a partir da observação dos símbolos e dos discursos em torno do preparo dos alimentos. Foi a partir desse momento que eu iniciei meus estudos sobre a “comida quilombola” no campo antropológico, não somente gastronômico. A partir daquele momento surgiram vários questionamentos, entre eles, o que faz uma comida específica ser denominada quilombola, quais elementos ali presentes faziam com que essa comida se caracterizasse com essa adjetivação.

A compreensão dos modos de fazer, do lugar em que estão inseridos, das motivações da promoção turística, dos discursos de Mãe Neide e dos próprios nativos - os remanescentes do quilombo e os sitiados da Serra da Barriga -, de conhecer suas práticas alimentares e os impactos da comida comercializada pelo restaurante na visão destes nativos e de quem a consome, tornaram algumas das minhas principais motivações de pesquisa.

3.2 - O que se come e o que se fala: o cardápio, os discursos e os modos de fazer a comida no Restaurante Baobá

A comida em minha pesquisa assume o papel principal, é ela quem orienta os caminhos que vou seguindo ao decorrer das visitas, dos estudos, e aqui percebi a necessidade de descrever o cardápio do restaurante desde meu primeiro contato com a cozinha do lugar até as últimas visitas que realizei por meio do “turismo eco-étnico”, o qual me deterei mais adiante. No decorrer dos anos e das visitas, percebi algumas mudanças no cardápio e nos pratos, não somente nos seus modos de fazer e de servir, mas também nos discursos em torno dessas comidas, mudanças que impactaram a divulgação dessas comidas.

Iniciarei retomando o meu primeiro contato com a cozinha do restaurante quando, em março de 2015, visitei o lugar e cheguei nas primeiras horas do dia na intenção de conseguir também cozinhar junto às cozinheiras e à Mãe Neide. Entre tantas atividades que eu observei serem realizadas naquela cozinha, Mãe Neide sempre que podia, - pois estava ocupada em demais atividades -, ia me explicando o passo a passo das coisas, lembro que enquanto o arroz estava cozinhando, ela me contava algumas técnicas que utilizava. Por exemplo, que não gostava de bater a colher na panela para não assentar a comida e, com isso, queimar o fundo da preparação, me dizia isso pois me deixou para olhar quando o arroz ficasse no ponto, mas não distanciava do fogão, sempre que passava por ele, olhava para ver se já estava bom. Do meu lado, uma das cozinheiras preparava o feijão, na verdade finalizava o feijão e eu atentamente observava. Ele já estava quase pronto, faltava apenas temperar e finalizar esquentando um pouco para, em seguida, ser disposto na panela de barro que seria servido.

Aquele feijão me chamou muito a atenção, me lembrou a feijoada, pois percebi que tinham miúdos de porco, e perguntei para a cozinheira de que se tratava. Para isso, faço uma ressalva; sempre que eu perguntava algo para as cozinheiras sobre a comida que estavam fazendo, elas davam poucos detalhes e pediam que eu perguntasse para a Mãe Neide, pois ela saberia explicar melhor, encarei aquilo não como uma insegurança no que elas poderiam dizer, mas me pareceu que era uma forma de respeito com quem lhe passava o conhecimento, para elas era como se somente a Mãe Neide pudesse dar detalhes da comida e de como ela era feita.

Assim que tive uma oportunidade, enquanto as cozinheiras despunham dos alimentos nas panelas de barro para servirem, perguntei para a Mãe Neide, que observava atentamente e ajustava as panelas da forma que queria, que prato era aquele. Ela me explicou que ali estava o “Feijão Quilombola”, ou o “feijão com tudo dentro”, explicando que era uma espécie de feijoada, pois tinham miúdos de porco. Porém, o feijão era diferente, não era feijão preto, era o

feijão seco, o mulatinho, ou comumente conhecido por em Alagoas como “feijão de arranca”. Não me atentei em pergunta-la porque o feijão levava esse nome, naquele dia, como Mãe Neide estava trabalhando, eu não tinha muito espaço para fazer tantas perguntas, ao tempo que ela me respondia, também orientava à todos do restaurante em suas atividades. Mas entendi que o feijão levava esse nome pela sua semelhança com a feijoada e, por isso, a ideia que as pessoas têm da feijoada ser um “prato africano”, vir dos negros e da senzala.

Ainda nas primeiras horas do dia, enquanto trabalhavam na preparação das comidas, Mãe Neide preparou um peixe que iria para o forno ainda para assar. Enquanto preparava o peixe, me contava como gostava de fazer, colocando algumas ervas e legumes dentro dele e envolvendo na palha da bananeira. O costume de envolver o peixe na palha da bananeira remetia, para ela, o costume dos indígenas de assar o peixe dessa forma. Me explicou que só não o assaria no fogão à lenha devido ao tempo curto, se fosse assar lá demoraria muito e o prato teria de estar pronto logo. Sendo assim, envolveu o peixe na palha da bananeira, colocou em assadeira de alumínio e o levou ao forno convencional. Quando o peixe estava pronto, transferiu ele para a panela de barro ainda envolto na palha.

Outra comida que seria servida naquele dia era a “Festa de Malungos”, preparada com amendoim cozido com defumados e carne de sol. O amendoim era cozido no mesmo dia com bacon, não era uma preparação feita anteriormente pois o risco do amendoim azedar com o calor natural era muito grande. Me contou que aquela comida era muito apreciada pelas pessoas que frequentavam o restaurante, pois não a encontravam em nenhum outro lugar.

Em todo o tempo que eu passei lá, a comida era enaltecida como sendo uma “comida quilombola”, como sendo um restaurante que servia uma “comida quilombola”. Naquele dia, o restaurante recebia turmas de alunos de uma escola, não me recorde de onde vinham, mas Mãe Neide tinha a preocupação com o tempero e sabor de modo que agradasse crianças e jovens, como é o caso do uso de pimenta, ela não teve muita preocupação em dispor a pimenta na mesa pois era um público que, em sua maioria, não apreciava.

A comida que recebeu mais cuidado em sua preparação, pelo que percebi, foi o *Amalá*, até então eu não conhecia essa iguaria, não sabia de que se tratava. Naquele dia, Mãe Neide não me apresentou essa comida em detalhes, disse somente que era um cozido feito com o peito do boi, que tinha sido cozido um dia antes, pois ela não o cozinhava na panela de pressão, mas na panela convencional e que levava horas para que sua carne esteja bem mole. Me disse também que finalizava a comida com quiabo, que o quiabo era muito importante e que era um dos “carro chefes” do cardápio. Mais uma vez não me ative a perguntar o porquê da importância do quiabo,

eu estava na cozinha com ela e as demais cozinheiras, onde todos trabalhavam, percebia que não havia tempo para muitas conversas.

A “Galinhada” é outro componente do cardápio, uma comida servida como sendo um “prato tradicional”, tratava-se de uma panelada de galinha de capoeira, dessas galinhas que se criam em quintal, estava acompanhado com ovos cozidos. Mãe Neide disse que essa “galinhada” é muito comum quando se serve para mulheres que acabaram de ter filho, é servida bem quente com um pirão forte para reestabelecer as forças da mulher, esse pirão é conhecido como “Pirão de Parida” ou “Pirão de mulher parida”.

Haviam outras comidas naquele dia, alimentação convencional, como arroz branco além do arroz de repolho, um feijão também convencional e macarrão. Além de outras carnes cozidas, por exemplo. A salada, para minha surpresa, Mãe Neide pediu que eu preparasse, me disse que costumava colocar algumas frutas na salada, e foi me dando as verduras e frutas que costumava utilizar, disse que eu fizesse da forma que quisesse, com folhas como alface. Tentei fazer uma salada comum, unida ao tomate, cebola, pepino e as folhas, acrescentei a manga rosa que me deu.

Já tendo finalizado todas as comidas, Mãe Neide solicitou que as cozinheiras começassem a fritar os bolinhos de *Acarajé*. O bolinho começa a ser frito no momento em que os clientes já estão no restaurante, as moças que faziam o atendimento e recepção eram também da Serra da Barriga, se vestiam com saias rodadas, uma blusa com a identificação do restaurante, um avental amarelo, padrão que demonstra a cor do restaurante – que é amarelo e vermelho - e turbantes na cabeça. Enquanto na cozinha de lenha as cozinheiras fritavam os acarajés e organizavam eles em refratários pequenos com o caruru separado e camarão seco, iam entregando para as moças que deixavam em cada mesa uma porção daquela, explicando que ali era acarajé e que era o prato de entrada, servido antes do almoço.

Percebia uma enorme preocupação com a agilidade do atendimento, além de um cuidado especial com a preparação do acarajé, com a forma como ele estava sendo servido e com a temperatura dos bolinhos. Ali, em cada porção, era servido cerca de quatro a seis bolinhos, uma pequena porção de caruru e alguns camarões secos, onde as pessoas com uma colher iam se servindo; naquele dia o caruru tinha sido preparado com antecedência.

Servidos os acarajés, todos prontos para conhecer a mesa recheada de comida, como dizia Mãe Neide, comida que remeteria à história dos negros, dos ancestrais, do quilombo. Os estudantes, professores e demais pessoas que estavam naquele dia se organizaram ao redor da mesa, Mãe Neide foi apresentando cada comida e falando da importância da história do quilombo, da história dos ancestrais, da importância em valorizar a cultura local. Não conversou

muito, nem detalhou os alimentos, desejou que todos tivessem um bom almoço e foi servindo, do lado dela uma das moças que serviam ficava controlando a temperatura das panelas, tomando cuidado para o fogo não se apagar. Depois que todos se serviram, repetiram, as pessoas pediram a presença dela na mesa, a qual sentou com alguns que me pareciam já serem seus amigos.

A turma após o almoço foi servida com um pudim de coco, além de um doce com nome de “Carimã”, o doce é de criação de Mãe Neide, feito com tapioca, é muito apreciado pelas pessoas que frequentam o restaurante. Junto ao *Amalá* e “Festa de Malungos”, o “Carimã” é um dos cartões de visita para quem deseja conhecer uma comida diferente das demais e que sustenta um discurso histórico, cultural e “tradicional”. E que, através desse discurso, impulsiona despertar na pessoa que come, sentimentos e emoções ao remeter-se à história ancestral, lembrando que, as pessoas que estavam ali provando desse alimento, já vinham de um conjunto prévio de discursos e expectativas sobre a história e cultura da Serra da Barriga, discurso esse propagado pelos guias de turismo do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, passeio que antecede o almoço no Restaurante Baobá.

A diversidade de sistemas culturais, explica grande parte dos diferentes e comparados comportamentos relativos à comida. É culturalmente que diversos sinais diacríticos são formulados para classificar os alimentos, tais como em bons ou ruins, saudáveis ou nocivos, proibidos ou autorizados, para o cotidiano ou para festas, de crianças ou de adultos, de homens ou de mulheres. Isto sinaliza também para a grande capacidade que a comida possui de evocar sentimentos, despertar emoções. (FENIMAN, ARAUJO, 2015, p. 64)

E é nesse sentido que todo o enredo em torno da comida ali pretendida interage com a história, quando o restaurante está localizado bem próximo ao quilombo, quando utiliza de insumos da própria comunidade, como laranja, banana, abacaxi, manga, aquelas pessoas diretamente se convencem de que aquela comida ali servida, expressa a comida local, a “comida quilombola”. Pois é desde a maquete do Parque que faz com que o visitante seja reportado para como era o quilombo, que sinta como se estivesse no quilombo, cujos espaços edificadas foram construídos não somente numa “maquete gigante”, mas no discurso do guia de turismo que ali era o Quilombo dos Palmares. Desse modo, a narrativa informa que naquele espaço foram vivenciados a história dos africanos escravizados em fuga, até o restaurante, com a representação dessa maquete por meio da alimentação, que se constrói um discurso de valorização de uma cultura ancestral.

A minha observação da comida do restaurante e dos modos de fazer não terminou nesse dia, começou nele, na verdade. Após esse encontro acompanhei o trabalho de Mãe Neide mais

de perto, não somente no restaurante, mas também na UNINASSAU quando ela passou a ser aluna no curso de Gastronomia, em 2015, e passou a desenvolver atividades relacionadas à “comida quilombola” e de “santo” em eventos universitários. Na faculdade, sua turma organizou uma espécie de seminário, no mês da Consciência Negra, onde tinham oficinas com o tema de “comida quilombola”. Antes disso, Mãe Neide já oferecia oficinas e palestras que divulgava o tema.⁴⁵

Além de acompanhar oficinas ministradas por Mãe Neide na faculdade, também presenciei a exibição de um *stand* do Restaurante Baobá em um evento de “comida quilombola” que passou a existir em shoppings locais, após esse destaque do tema quilombola na faculdade de gastronomia a partir da propagação de Mãe Neide. O tema passou a ser muito visado não somente por ela, mas por demais empreendedores no campo da gastronomia em Maceió, criando receitas alusivas aos costumes do quilombo e comercializando nesse festival.

Em uma dessas visitas que fiz aos eventos que ela ministrava, como oficinas, perguntei se a comida que ela protagonizava nas oficinas era a mesma que fazia no restaurante. E, para responder, utilizou-se do *Amalá*, a comida que geralmente produz nesses eventos e que é uma das mais procuradas no restaurante:

No restaurante eu não faço ela inteira, eu faço ela cortada em pedaços, quando eu faço ela eu faço com a rabada, mas pode ser feita com o cupim do boi ou o peito do boi desossado, né. Já que Amalá é uma carne muito gorda, é um prato muito calórico, segundo a história diz que Xangô era um pai excelente, um marido exemplar, mas ele tinha um pequeno defeito, ele não conseguia ficar com uma mulher só, então ele sustentava um arém e desse arém tinha que estar bem fisicamente pra... Já tá finalizando o prato, vou colocar um pouco do camarão e vou colocar assim pra não espalhar muito o sal. O quiabo eu coloco ele separado, ele já está pré cozido, eu respeitei os números, branquiei.⁴⁶

Sobre ter uma comida no restaurante ofertada ao orixá Xangô, pergunto a ela se lá tem outras comidas ofertadas à esse orixá, ela cita o *Begueri*, anteriormente citada e descrita. No entanto, das vezes que eu visitei o restaurante eu não provei essa comida, não sei dizer se Mãe Neide insere ela no cardápio apenas em ocasiões específicas ou se no restaurante ela recebe outro nome.

Nessas oficinas, Mãe Neide sempre enfoca a “comida de santo”, a “comida afrorreligiosa”, então utiliza o *Amalá* como exemplo dessa comida, quando não, cita o Acarajé. Segundo informa, a proposta de citar essas comidas é tentar desmistificar a os preconceitos em

⁴⁵ Citado no capítulo anterior, tópico 2.2

⁴⁶ Entrevista com Mãe Neide Oyá D'Oxum em 29 de maio de 2017.

torno da “comida afrorreligiosa”. Me explicou a diferença de preparo da “comida profana” que produz no restaurante para a “comida sagrada”:

Esse aqui é o fundamento da carne do santo, não é obrigado você colocar, como eu não vou colocar na gamela porque aqui não é comida do sagrado, aqui é uma oficina de comida do sagrado, então eu não coloco ele na gamela, porque se eu colocar, eu vou estar desrespeitando a minha religiosidade e aqui nem todo mundo é da religião, então eu estou fazendo o profano com uma identidade do sagrado, entendeu, não é tudo do sagrado, o jeito de fazer depende muito se é Angola, se é Candomblé, tudo modifica de cozinha do santo pra cozinha do santo, a culinária do sagrado ela não tem uma forma de direto é assim, ninguém tá errado e ninguém tá certo, dependendo da formação da casa. Se fosse banto, que a cultura de alagoas é mais banto...Que é que eu fiz aqui, Bela, eu fiz pra acompanhar uma farofa de camarão seco, essa farofa levou cebola batida, cebola picadinha, azeite de dendê, o camarão e refoguei, refoguei, refoguei e misturei a farinha de mandioca, e aí você decora com o que você quer, com o camarão, com castanha, com amendoim, pra acompanhar o *Amalá*, e fiz também um arrozinho branco que é pra equilibrar aí.⁴⁷

A comida do restaurante se diferencia da comida do terreiro. Segundo Mãe Neide, ela acrescenta alguns ingredientes nas finalizações dos pratos do restaurante para chamar mais a atenção do cliente, como a comida é disposta nos pratos, como ela é servida, a quantidade de caldo na finalização, alguns ingredientes são utilizados na preparação que ela coloca por cima da comida finalizada, também, para chamar atenção. Com relação aos utensílios utilizados no restaurante, Mãe Neide explica:

Hoje graças a Deus eu já posso separar assim essa comida só é do ‘sagrado’ essa panela só é do *buffet*, para o restaurante, essas panelas são da minha casa, mas no começo minha filha era tudo junto e misturado e sempre deu muito certo, depende do coração de quem tá fazendo, do amor daquele filho, daquele paizinho, daquela mãezinha, que tá ali mexendo meio quilo de feijão fradinho pra dar o santo mas com tanto amor que as vezes a gente dá um boi e não é igual, né. Então existe diferença, mas assim, na forma de [...] da manipulação, né. Tem comida que não pode ser usada no alumínio, geralmente, toda ‘comida de santo’ não deveria ser cozida no alumínio, não deveria ser cozida no gás, mas como a gente pode levar isso pra quem mora numa cidade grande? Tem que respeitar, né, as limitações de cada um.⁴⁸

O preparo das comidas do restaurante e a organização do mesmo é pensado exatamente para receber turistas no passeio do “turismo eco-etnico” realizado sempre às quartas-feiras. O público que integra esses passeios é praticamente o mesmo, jovens, homens e mulheres de todo o Brasil e, esporadicamente, de outros países que visitam Maceió e compram o passeio para a Serra da Barriga.

⁴⁷ Entrevista com Mãe Neide Oyá D’Oxum em 29 de maio de 2017.

⁴⁸ *Idem*.

Esse turismo passou a ter maior divulgação do que nos anos anteriores, a figura da Mãe Neide como representante de uma “comida quilombola” ou como fala-se atualmente, “afro-indígena”, também passou a ser maior divulgada por colunistas do ramo alimentar em Maceió. Além disso, o restaurante foi incluído no roteiro turístico de Alagoas, fazendo parte da propaganda turística do Estado. Assim, as atividades desse turismo ganharam maior visibilidade comercial e alcance de público. Portanto, foi percebendo essas transformações ao longo do tempo que senti a necessidade de também observar o restaurante por esse viés, através do passeio turístico, e, portanto, realizei duas visitas ao restaurante por meio do “turismo eco-étnico” organizado pela CVC e WS Turismo em parceria com o Restaurante Baobá.

Não falarei detalhadamente sobre minha observação dos passeios no “turismo eco-étnico” nesse momento. Agora irei expor a minha percepção do campo com relação a comida dois anos após a minha primeira visita ao restaurante, dessa vez observando “de fora”, como turista e como cliente, não como uma ajudante de cozinha e curiosa, como da primeira vez.

Ao chegar no restaurante, após um longo passeio de cerca de duas horas subindo a Serra da Barriga até chegar ao platô da Serra onde está localizado o Parque Memorial dos Palmares, fomos recepcionados por duas moças, uma delas estava presente no Parque enquanto visitávamos cada monumento, oferecendo água aos turistas, trajava uma blusa com a identificação do restaurante Baobá. Entrando no restaurante já ao som de uma música ao vivo, quem tocava era o senhor Milton de Iansã, esposo de Mãe Neide, que cantava músicas de artistas alagoanos e nacionais de MPB. Assim que cheguei ao restaurante, fui informada pelas funcionárias que podíamos nos servir de sucos, águas e refrigerante, além de provar das cachaças artesanais.

Logo que nos servimos, uma das moças se direcionou às mesas, trazia uma bandeja com porções de *acarajé*, em cada mesa ela deixava uma porção, informando que o *acarajé* era para degustação e que logo menos o almoço seria servido. Na mesa em que eu me sentei, estava acompanhada por duas turistas que vinham de São Paulo, a porção de *acarajés* contava com seis bolinhos e um pequeno recipiente com caruru e três camarões secos em cima, nada diferente da primeira vez que visitei, o que diferenciou foi somente a elaboração da organização do prato.



Fig. 7 - Porção de *Acarajé* no Restaurante Baobá. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.



Fig. 8 - Moça servindo as porções de *Acarajé*, com vestimenta característica e camiseta com foto de Mãe Neide Oyá D'Oxum. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.



Fig. 9 - Mesa de cachaças artesanais. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Após o *acarajé* e alguns clientes degustarem das muitas cachaças artesanais que estão expostas em uma mesa na entrada do restaurante, fomos convidados para entrar no salão onde estava a mesa com as comidas. Naquele dia eram poucos os clientes, cerca de quatorze e todos se posicionaram em volta da mesa. No início da mesa estava Maria Cícera, que se apresentou como a pessoa que substituíra Mãe Neide e assumia a cozinha quando ela não estava. Pediu desculpas pela ausência de Mãe Neide naquele dia, ela precisou se ausentar pois estava com um familiar doente e precisava lhe dar assistência, mas que Maria iria fazer as vezes da casa e iria começar apresentando os pratos que todos iriam degustar. Maria Cícera informou que cuidou de toda a comida que estava sendo servida e que, no entanto, ali não estávamos provando o tempero dela, mas sim o tempero da Mãe Neide.



Fig. 10 - Mesa *self service*. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Antes de falar sobre a comida, Maria apresentou Mãe Neide, quem ela era, qual sua representatividade na história de Alagoas e os detalhes de fundação do restaurante:

A Mãe Neide é uma ialorixá da religião afro-brasileira, é a única alagoana como religiosa de matriz africana a ser patrimônio vivo de alagoas e Mãe Neide ela sentiu uma necessidade de trabalhar a culinária afro-brasileira na serra da barriga, porque desde então, nós temos o Baobá há seis anos, não tínhamos a culinária afro-brasileira implantada na cidade, mãe Neide construiu o Baobá e ai oferece pra vocês os pratos típicos da nossa região e todos eles feito por ela. Infelizmente hoje ela não pode estar conosco porque ela ta tratando do irmão dela, mas quando Mãe Neide não vem ao Baobá eu assumo, a receita é toda dela, só que eu aprendi tá, não é igual mas eu aprendi (risos). Eu vou apresentar a vocês os nossos pratos.⁴⁹

Nesse momento, percebi que a preocupação do restaurante, após a primeira visita que fiz, estava em difundir a comida não de forma aleatória, mas de acordo com a pessoa que a protagonizava, no caso a Mãe Neide. Percebi tal fato a partir do momento em que Maria,

⁴⁹ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá em 07 de fevereiro de 2018.

cozinheira, declara todo o modo de preparo ao trabalho da ialorixá e chefe, além de se desculpar com os demais por sua ausência e apresenta-la para todos. Também é evidente uma preocupação em legitimar a comida servida ali a partir dos elementos em torno dela, como especialmente o lugar em que ela está inserida, quando fala da necessidade que Mãe Neide teve em implantar uma comida que, pelo que Maria disse, tivesse uma relação, - de acordo com o que ela acredita, com a história do quilombo, com a história do lugar.

Após fazer uma breve apresentação da trajetória da Mãe Neide, Maria Cícera inicia detalhando o que iríamos provar. Na mesa, a comida estava organizada a começar pelas frutas e saladas, a salada era de folhas verdes com tomates, cebolas, em um prato ao lado estavam frutas cortadas em fatias como manga e abacaxi, acompanhada de um molho de azeite com mostarda e ervas. Mais adiante as panelas de barro, enfileiradas, pareceu-me que a organização se fazia, também, de acordo com a relevância que aquela comida tinha no cardápio e na história do restaurante.

Por exemplo, a primeira comida a ser apresentada por Maria foi a “Festa de Malungos”, em seguida foi apresentando as demais, sempre explicando a composição de cada uma. No que se refere às mudanças que eu percebi da primeira vez que visitei o restaurante, percebi uma mudança na nomenclatura de uma das comidas, o feijão servido na primeira vez que fui, aquele me chamou atenção por ter o nome de “Feijão Quilombola”, dessa vez foi apresentado de outra maneira:

Eu tenho frutas, manga e abacaxi local, saladas com frutas e verduras, tenho aqui um prato que é o nosso carro chefe que é ‘Festa de Malungos’, ele é um prato feito com amendoim, carne do sol, carne seca, linguiça e bacon, feito na manteiga de garrafa. O nosso ‘Feijão branco tradicional’, quase uma meia feijoada, tem tudo, linguiça, bacon, pé de porco e verduras. Tenho dois tipos de arroz, um de cenoura e outro de brócolis.⁵⁰

A mudança no nome dessa comida me levou a reflexão sobre, também, a contextualização em que o restaurante está se inserindo, a modificação no discurso propagandístico, o que antes se referia à uma “comida quilombola” diretamente, agora faz alusões ao quilombo de forma indireta. Diretamente que falo é quando coloca nomes em comidas que remetem ao quilombo, quando usa do termo “comida quilombola”, quando expõe propagandas como “venha saborear uma comida quilombola”, como são evidenciadas nas publicações mais antigas das redes sociais do restaurante. Para agora, a mudança na nomenclatura, no direcionamento da comida, quando divulga agora uma “comida afro-indígena”.

⁵⁰ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.



Fig. 11 - “Festa de Malungos” e “Feijão branco tradicional”. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

A cada comida que Maria ia explicando, levantava curiosidade nas pessoas que já aguardavam a finalização da apresentação com pratos e talheres na mão, uma ansiedade grande dos turistas que ouviam as palavras de Maria ao tempo que sentiam o cheiro da comida em sua frente. E continuou explicando, apresentando a “Galinhada”, dizendo ser uma galinhada local, com galinha criada em quintal, caracterizada por ela como “galinha que a gente cria normal, galinha caipira”.⁵¹

Algo curioso que percebi é que o cardápio é divulgado como local, porém há uma preocupação com o sabor forte da “comida nordestina”, como é o caso da presença de coentro na maioria das preparações, principalmente em cozidos. Isso me chamou atenção pois dois turistas perguntaram se havia coentro nas comidas, porque se houvesse ele não comeria, não tinha apreço pelo sabor do coentro e, segundo ele, “tudo de vocês aqui tem coentro”⁵². Maria explicou pra ele que tinha coentro sim, porém que ao cozinhar elas tinham uma preocupação com a quantidade do coentro nas preparações e que ele poderia comer tranquilamente pois, segundo Maria “tem bem pouquinho coentro, o senhor não vai nem sentir o sabor”.⁵³

⁵¹ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.

⁵² Declaração de turista no Restaurante Baobá em 07 de fevereiro de 2018.

⁵³ Declaração de Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.



Fig. 12 - “Galinhada”. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Ao lado direito da “Galinhada” estava o arroz de brócolis e o arroz branco, ao lado esquerdo estava o *Amalá*, o prato ao ser apresentado levantou muita curiosidade no sentido de descobrir qual sabor teria, mas ninguém perguntou de que se tratava, de onde vinha, nem Maria Cícera se ateuve a comentar sua origem. Eu também não perguntei, a hora avançada deixou as pessoas um pouco impacientes devido à vontade de comer, mas Maria descreveu detalhadamente os modos de fazer o *Amalá*, em seguida descrevendo também outras comidas que finalizavam o cardápio:

Tenho o *Amalá*, que é o nosso prato principal, que é um prato feito com carne de cupim de boi, azeite de dendê, pó de camarão defumado, ele não leva sal, castanha, amendoim e quiabo. Tenho ali uns filezinhos de suíno, tenho um purê de abóbora com amendoim, e uma farofa de pimenta de cheiro.⁵⁴

O *Amalá* servido naquele dia no restaurante é de aparência bem diferente do *Amalá* preparado por Mãe Neide na oficina de “comida do sagrado” que participei em maio de 2016. Os quiabos em cima na comida do restaurante me pareciam terem sido cozidos junto à carne, não havia pedaços de castanha e camarão seco em cima como Mãe Neide disse fazer quando se

⁵⁴ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.

trata da comida feita para o cardápio do restaurante, para isso é só comparar as imagens do *Amalá* da oficina⁵⁵ com as imagens à seguir.



Fig. 13 - *Amalá*. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Vi a diferença de finalização da comida por duas óticas. A primeira e principal de não ser Mãe Neide que havia finalizado a mesma, mas sim Maria que, como disse, aprendeu a cozinhar e a fazer as comidas do restaurante e assume seu posto quando ela não está. A segunda porque, o dia em que eu vi a preparação sendo feita por Mãe Neide, se tratava de uma oficina gastronômica, numa faculdade, rodeada de estudantes de Gastronomia e professores avaliando, acredito que Mãe Neide tenha preparado aquela comida com uma finalização mais “ornamental”.

Dando continuidade na apresentação das comidas, Maria Cícera apresenta os doces. Eu senti falta do “Carimã”, aquele doce de tapioca de criação de Mãe Neide que citei anteriormente, ele não estava incluso no cardápio. Perguntada sobre, Maria disse que apenas não tinha ele naquele dia.

Ao lado eu tenho uma mesa com doces que é um tipo de pudim, pudim de coco, quatro tipos de doce, doce de abacaxi, mamão, banana e tenho uma mesinha de café. Espero que vocês gostem pois foi feito com muito carinho pra vocês, obrigada por ter escolhido o passeio em vir conhecer a Serra da Barriga.⁵⁶

⁵⁵ A foto está no segundo capítulo. Item 2.2.

⁵⁶ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.

Terminado a apresentação, as pessoas iam seguindo em fila indiana e se servindo. Eu fui a última a me servir, enquanto fotografava o momento, também fotografei a mesa de doces e de café que ficava ao lado da mesa com o almoço. Prestei atenção nos detalhes, nas paredes laterais, em cima dos armários de madeira com as louças, haviam esculturas representativas dos orixás Oxum, Xangô e Iansã, na frente desse armário estava a mesa de doces, uma mesa redonda que dispunha de doces de abacaxi, mamão, banana e o pudim de coco.



Fig. 14 - Mesa de Doces. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

As comidas mais apreciadas entre os turistas foram o *Acarajé*, “Festa de Malungos” e o *Amalá*. Percebi que a propaganda em torno dessas três comidas não é aleatoriamente e sua preferência se faz devido ao fato de serem comidas não convencionais. No caso do *Amalá* e do “Festa de Malungos”, segundo uma turista do Estado do Rio Grande do Sul, já tinha comido *Amalá* em festa de terreiro na sua cidade, porém o sabor era completamente diferente, não se tratava de um sabor melhor, nem pior, eram sabores diferentes e que, particularmente, tinha gostado.

Já no caso do “Festa de Malungos”, os turistas ficaram impressionados. Essa mesma turista falou que nunca havia provado algo parecido, a mistura do sabor adocicado do amendoim

com os defumados do bacon e carne seca combinaram bem. Além do *Acarajé*, uma iguaria apreciada por absolutamente todos os turistas que estavam visitando o restaurante naquele dia, alguns deram destaque para o sabor das pimentas, segundo eles, muito saborosas. Concluído o almoço, as funcionárias recolheram as louças e talheres, informando que a mesa de doces estava disponível para quem quisesse provar. Na mesa em que eu estava, as duas turistas de São Paulo pegaram um pouco de cada doce e, ao final, deram destaque para o pudim de coco. Também elogiaram bastante o sabor das cachaças, especialmente da cachaça de pitanga.

Os arredores do restaurante estão cercados de árvores frutíferas, embaixo dessas árvores existem várias redes espalhadas para que os visitantes possam descansar após a refeição. Assim foi feito pela maioria dos que estavam ali, se esbanjaram nas redes embaixo das sobras das árvores. Enquanto isso, fui até a mesa de almoço e perguntei à Maria Cícera se poderíamos conversar rapidamente, ela disse que sim, mas que ela tinha um pouco de vergonha para responder perguntas. Falou que iria adiantar os serviços na cozinha e que antes que eu fosse embora, conversaríamos.



Fig. 15 - Redes de descanso armadas embaixo de árvores. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Enquanto eu aguardava para conversar com Maria, observava todo o restaurante e fazia alguns registros, percebi que havia uma propaganda muito forte em torno da figura de Mãe Neide. Na entrada do restaurante existe um painel grande com uma foto dela segurando uma

bandeja de acarajés com os dizeres que se remetiam à conhecer o Restaurante Baobá Raízes e Tradições e provar de uma “comida afro-indígena”.



Fig. 16 - Propaganda do Restaurante Baobá em frente ao local. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Assim que se entra no restaurante, sobe uma pequena rampa e logo à frente dela há um armário de estilo rústico com objetos que lembram referências ao orixá Xangô. Do lado desses objetos existe um pequeno pilão de madeira, bules de ferro e pequenos ferros de passar roupa antigos, que seu uso é feito através de brasa. Acima desse armário há um painel em tamanho médio com uma fotografia de Mãe Neide sentada em uma cadeira que lembra um trono, trajando branco e de turbante dourado. Trata-se de uma matéria do Governo de Alagoas expondo o Patrimônio Vivo de Alagoas, a matéria é denominada como “A Sacerdotisa da cultura afro”.



Fig. 17 - Mesa com objetos de ferro e painel com a figura de Mãe Neide. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Do outro lado, localizado onde era o antigo espaço onde ficava o salão com a mesa da comida, fizeram uma cobertura e colocaram mais mesas para clientes, além de cadeiras em estilo colonial e um balaio em cima recheado de laranjas da terra. Essas laranjas ficam disponíveis para quem quiser consumir ou caso queiram levar para consumir depois. Do lado das laranjas, um filtro de água em madeira e uma pia para lavar as mãos.

No lado oposto a esse, estão várias mesas também espalhadas, um armário rústico e na parede fotografias de eventos que acontecem ao longo do ano no restaurante, em especial registros de presenças de atores globais como é o caso de Henri Casteli e Fernanda Souza, além de eventos em que a filha de Mãe Neide, Naná Martins, cantora de axé e MPB se apresenta no restaurante junto com seu pai, senhor Milton de Iansã.

Naquele dia, já se aproximando a hora da excussão ir embora, começou a apresentação de um senhor já de idade avançada, quilombola, que tocava pandeiro e cantava músicas regionais. Lembrou-me músicas de coco raiz, as pessoas que o acompanhavam na apresentação eram o Mestre Gil, guia de turismo que orientou o passeio no Parque Memorial Quilombo dos

Palmares, seu irmão e sua esposa, Angélica, que acompanhavam a música com instrumentos de percussão.



Fig. 18 – Apresentação musical. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

A turma já se organizava para ir embora, quando chamei uma das funcionárias novamente e pedi para que perguntasse a Maria se ela já poderia me atender. E assim o fez, Maria veio ao meu encontro e me chamou para dentro da casa, na parte que ficava localizado as louças pois o barulho da músicas era menor. Apresentei-me, ela na verdade já me conhecia, não do restaurante nem das outras vezes que eu visitei o lugar, mas porque eu participava do mesmo grupo percussivo em que a filha da Mãe Neide, Naná Martins também cantava, e ai ficou mais fácil o desenrolar da conversa.

Naquele momento perguntei para Maria se ela cozinhava no restaurante já há um tempo, que me diz:

Eu não sou cozinheira, eu ajudo a Mãe Neide quando ela não está, mas não sou cozinheira, sou Radiologista. É tipo assim, eu aprendi a fazer a comida com Mãe Neide, daí quando ela não pode vir pro Baobá eu assumo a cozinha, mas eu coordeno o INAÊ e dou uma ajuda a ela quando ela não pode vir. Hoje eu que cozinhei, cozinhei sozinha, todas as comidas, porque eu já estou com Mãe Neide há oito anos, ai daí eu sempre gostei de cozinhar e aprendi, daí quando ela não está eu assumo.⁵⁷

⁵⁷ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.

O Projeto Inaê que ela se refere é o projeto coordenado pelo Grupo União Espírita Santa Bárbara, a Unidade Santa Fé fica localizada em União dos Palmares, no povoado Santa Fé. O projeto assiste jovens e crianças em situação de vulnerabilidade social, assim como os projetos realizados no GUESB-Maceió pelo Projeto Inaê também em Maceió.

Maria em todo momento que se apresentava me corrigia, dizia que não era cozinheira, que era apenas uma pessoa que Mãe Neide deixava sob responsabilidade de cuidar da cozinha enquanto ela não estava. Para Maria, assumir o título de cozinheira requer muita responsabilidade e estudo, para ela tem que estudar, e, em se tratando disso, ela estudou para ser radiologista. Continuando a conversa, perguntei para Maria se ela era da religião de Mãe Neide.

Eu sou filha de santo dela, sou de União, sou de um povoado daqui de União dos Palmares, não sou de Muquém, sou palmarina não quilombola. Quando vem mais clientes, não tem mais pessoas para cozinhar, é só eu, quando Mãe Neide não tá eu assumo, quando ela está, ela cozinha. A semana passada veio cinquenta e oito pessoas e eu assumi a cozinha, aí tem as meninas que me ajudam, tem a Fabiana e a Rose que elas fazem a parte de toda a ornamentação, de servir as pessoas, tem a moça que me ajuda na limpeza, que é a serviço gerais e me ajuda a noite a cortar as verduras, mas quem cozinha sou eu e o tempero é de Mãe Neide.⁵⁸

Maria Cícera é a única filha de santo de Mãe Neide que integra a cozinha, essa é uma das observações que faço que diferem da primeira vez que visitei o lugar, onde tinham duas cozinheiras que eram suas filhas de santo, mas que não eram quilombolas e nem palmarinas. Maria é palmarina, mas não é remanescente do quilombo, segundo ela conta, é moradora de uma comunidade de União dos Palmares conhecida como Várzea Grande. Conversando sobre isso, comentei com ela que da última vez que visitei o restaurante tinham duas cozinheiras que eram filhas de santo de Mãe Neide, mas que não eram da região, mas sim de Maceió, então comenta:

É tipo como eu falei, tem a Léo e tem a Jaque, que elas descascam verduras, mas a questão da comida quando a Mãe Neide tá é ela que faz e quando eu to sou eu que assumo, assim, de tempero, de preparar, de cortar, somos nós mesmos. As meninas são daqui mesmo, a Jaqueline é do Quilombo, de Muquém e a Léo é de Maceió, do Gama Lins, a Fabiana é quilombola e a outra menina, a Rose, mora aqui no pé da Serra, mas ela não é quilombola. As meninas Jaque e Léo não são da religião.⁵⁹

⁵⁸ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.

⁵⁹ *Idem*.

Para Maria somente ela é quem cozinha no restaurante, as demais meninas são uma espécie de auxiliares de cozinha, cortam as verduras, fazem a limpeza da cozinha, mas a comida é de inteira responsabilidade dela na ausência de Mãe Neide, é como se houvesse uma questão de grande confiança no trabalho que Maria exerce na ausência da ialorixá. Maria é a responsável por transmitir os ensinamentos passados, somente ela, as demais ficam na responsabilidade de ajudá-la a executar essa tarefa. Sobre a comida produzida, pergunto a Maria quais os modos de fazer a comida, se tem especificidades, se também essa comida do restaurante teria alguma relação com a “comida dos orixás”, das religiões de matriz africana, e ela me explica que sim:

No meu caso eu sou Equedi da Mãe Neide, moro com ela há nove anos, sou de Várzea Grande (povoado de União), por eu ser Equedi eu tenho que saber fazer a ‘comida do orixá’, e a comida do Baobá é baseada na ‘comida do orixá’, aí pra mim já existe uma facilidade maior, porque já sabia fazer a ‘comida do orixá’ e é uma junção dos ingredientes da ‘comida sagrada’ com a comida do cotidiano. [...] O Baobá surgiu em 2012, mas antes do Baobá a Mãe Neide já atendia o pessoal lá em cima, né, o pessoal que faz parte do 20 de novembro, ano passado nós fizemos comida para 1800 pessoas e ao decorrer dos anos vai aumentando. Ano passado quem assumiu a cozinha do Restaurante lá foi eu, muito bom, eu gosto, mas não é meu forte.⁶⁰

⁶⁰ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do restaurante Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.



Fig. 19 - Maria Cícera. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Por fim, as mudanças observadas no decorrer do passeio foram bastante significativas para compreender a própria conjuntura de transformação por parte do discurso e como se coloca o restaurante ao longo do tempo: o que ele representa, quem são seus agentes, com quem ele quer dialogar, levando em consideração que com o passar do tempo o “turismo eco-étnico” foi ganhando vastas proporções e a figura de Mãe Neide agora é vista não somente como a ialorixá “Patrimônio Vivo de Alagoas”, mas também como uma Gastrônoma, Chefe de Cozinha e representante de uma comida peculiar, que é essa difundida em seu restaurante, como “afro-indígena”, não consumida pelos agentes dessa cultura, os remanescentes quilombolas e os palmarinos não quilombolas.

3.3 – “Comida afro-indígena” e “turismo eco-étnico”: a visão dos turistas, dos moradores sitiados e dos quilombolas sobre o Restaurante Baobá

A última parte da minha observação no campo se refere ao “turismo eco-étnico” promovido pelo Restaurante Baobá junto às empresas de turismo WS Turismo e CVC, onde viajei para a Serra da Barriga junto ao passeio duas vezes, para observar o restaurante a partir da visão que os turistas tinham da comida, do lugar e não apenas disso, mas da visita à Serra da Barriga e desse turismo. Além do mais, o presente tópico se atém a observações importantes acerca da visão que os moradores sitiados da Serra da Barriga possuem da comida que é produzida no restaurante, da forma como o restaurante interage com a história deles por meio da alimentação.

Entre os estudos locais do processo de tombamento da Serra da Barriga ao chegar ao processo de legitimação e construção do Parque, a comunidade de sitiados ao redor do platô não foi considerada como remanescentes de quilombo,- e não o são, pois a comunidade de moradores da Serra da Barriga chegou lá na década de 50, quando tudo aquilo ainda era mata fechada, sem nenhum tipo de visitação, plantaram seus roçados e construíram suas moradias.

Como consequência suas terras tornaram-se parte da região preservada do Parque, passando a ser ilegal a moradia daqueles sitiados, bem como utilizar as (antes) suas terras para plantio e trabalho, além de ser impossível avançar mais as terras e desmatar. Com a construção do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, os sitiados da Serra da Barriga se tornaram invisibilizados pelo poder público, foram considerados não pertencentes àquele lugar, consequentemente, não sendo de responsabilidade do governo levar à eles melhorias sociais.

Essa concepção de sitiados que tanto me refiro, faço menção ao modo como esses moradores se encontram atualmente, após o processo de tombamento, em situação de cerco, submetidos à um possível assédio institucional, vivenciando um sentimento de estar sendo vigiado o tempo todo, cercado, impossibilitado de usufruir do seu próprio lugar e nem de ter uma privacidade que existia antes do processo de construção do Parque.

A Serra da Barriga, espaço de transformação em Parque Memorial Quilombo dos Palmares foi tombado pelo IPHAN, órgão do Ministério da Cultura, através do Processo nº 1.069-T-82, Inscrição nº 090, Livro Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico, fl. 042, e Inscrição nº 501, Livro Histórico, fl. 91 (Cf. CORREIA 2016). Sua homologação se deu em 20 de novembro de 1985, por Aluísio Pimenta, Ministro da Cultura na época, resultando na posse efetiva do Parque por meio da Prefeitura de União dos Palmares e do Governo do Estado de Alagoas, junto ao Movimento Negro:

Para proteger esta paisagem e os sítios arqueológicos o governo federal decretou a área como de utilidade pública para fins de desapropriação e de ‘estudos antropológicos, arqueológicos, ecológicos, reflorestamento das áreas naturais’ (BRASIL, 1988). Coube, então, ao órgão federal responsável pelos assuntos pertinentes e relativos à florestas e outras áreas de flora e fauna. (CORREIA, 2016, p. 174)

Quem visita o Parque Memorial Quilombo dos Palmares logo percebe ao seu redor algumas casas espalhadas, escondidas pelas palmeiras e pelas árvores frutíferas no entorno da “maquete monumental”. As casas são modestas, de moradores em sua maioria idosos. No decorrer do passeio nada é falado sobre essas pessoas que residem ali, são praticamente invisíveis em meio aos monumentos espalhados pelo parque. Suas vidas são silenciadas em detrimento da história representada, por vezes parece que sua rotina é como se estivesse monumentalizada também junto às enrijecidas estátuas de Ganga Zumba e Zumbi dos Palmares, diferenciando-se somente pela valorização e contemplação que lhe é dada.

Nas comemorações do mês de novembro esses moradores são ainda mais silenciados, na verdade sofrem com a falta de privacidade que lhes ocorre quando o parque passa a receber diariamente visitas de escolas, faculdades, grupos turísticos e grupos religiosos de matriz africana. Na data de comemoração da Consciência Negra, 20 de novembro, data da morte do líder do quilombo, Zumbi dos Palmares, o fluxo de visitas é ainda maior, isso porque a data é considerada feriado estadual, várias atividades são realizadas no parque nesse dia, chegando a receber cerca de 10 mil pessoas, segundo informações dos guias locais. Nesse período, os moradores se sentem invadidos, mas não podem se queixar, suportam calados pois sabem que estão em moradias ilegais.

No dia 20 de novembro de 2017, observei um pouco, mesmo de longe, como os moradores sitiados se comportavam em meio ao emaranhado de pessoas em suas roças, suas calçadas, andando em suas plantações e, por vezes, consumindo frutas sem permissão. O fato que me chamou atenção foi em como algumas casas ligavam os aparelhos de som em alto volume, as músicas que tocavam eram músicas evangélicas, o som que saíam de suas casas se confundiam com as músicas que saíam dos muitos atabaques, pandeiros e cânticos aos orixás no meio do terreiro do parque. Com essa situação, percebi tal atitude como uma forma de resistência a situação que eles estavam vivendo, mesmo não podendo negar a carga de intolerância religiosa que tem, também, em torno dessa ação; os moradores ali esquecidos, silenciados, estavam protestando a forma como são tratados pelo poder público, como são tratados pela direção do parque e, conseqüentemente, pelos consumidores do “turismo eco-étnico”.



Fig. 20 - Moradora da Serra da Barriga, residência ao lado do Parque. Foto: Isabela Barbosa, novembro 2018.

Contudo, na construção do “turismo eco-étnico” muitas situações se esbarram, como por exemplo a principal questão que aqui destaco sobre as inquietações relacionadas à uma dicotomia entre as vantagens econômicas em torno do turismo local em contrapartida aos conflitos sociais existentes entre a própria comunidade e o turismo, os silenciamentos provocados e o desprovimento de interesse do poder público que beneficia um em detrimento do outro. O turismo, assim, atua de forma heterogênea pois afeta diretamente o convívio dos que vivem nesse meio, seja de forma social, cultural e ou política, as pessoas que ao tempo que são beneficiadas de alguma forma, também são isoladas e desconsideradas a partir do momento em que são, também, comercializadas. Além do mais, esse mesmo turismo tem a finalidade de difundir um mundo mistificado, transformando esses lugares em grandes jardins monumentalizados, elegendo a natureza e seu entorno para disseminar uma “tradição inventada” (HOBSBAWN e RANGER, 2015).

O “turismo eco-étnico” no Parque Memorial Quilombo dos Palmares silencia os algozes atuais da própria história que expõe. Quanto a concepção de patrimônio nacional seu entendimento se faz, segundo Gonçalves (2007), em um patrimônio que deve ser compreendido como um elo entre a memória e o presente, como quando estabelece uma relação de

comunicação entre negros, brancos, indígenas e quando media a relação entre estrangeiros e nacionais. Mas esse silenciamento não se dá somente por participação do turismo, mas é um resultado do discurso sustentado pela própria Fundação Cultural Palmares quando monumentaliza o platô da Serra da Barriga, patrimonializa seus arredores e exclui desse processo a comunidade que dela vivia.

Observando a comunidade pelos olhares do “turismo eco-étnico” quando da última visita que realizei no Parque, em fevereiro de 2018, percebi o grau de silenciamento desses moradores por parte do turismo. Quando, no meio do passeio, as pessoas foram convidadas a sentar-se para assistir uma apresentação de capoeira do grupo do Mestre Gil, guia de turismo no Parque, ali ele interagiu com turistas, os chamando para a roda de capoeira, falou da história da capoeira, sua relação com o Quilombo dos Palmares.



Fig. 21 - Turista fotografando roda de capoeira. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Terminada a apresentação de capoeira, os turistas foram servidos com laranjas descascadas, ofertados por Fabiana, a moça trajada de saia rodada e turbante com uma camisa que representava o Restaurante Baobá. Em seguida, Mano Gil convidou os turistas com laranja lima para apreciarem o artesanato local, cuidou para explicar que aquele artesanato era confeccionado por ele e sua esposa, e que todo o material era também produzido por eles, como o caso da cabaça, expôs também que aquele artesanato era fonte de renda da sua família e expressava a “cultura do quilombo”.

Naquele momento, quando as pessoas começaram a se dispersar mais do lugar, conversei um pouco com Angélica, esposa do Mano Gil e responsável por comercializar os artesanatos no Parque, que me contou detalhes interessantes sobre a produção daquelas peças. Me disse também que não era moradora local, era palmarina e morava na cidade.

Esse artesanato é meu mesmo, é a gente que faz, eu e meu marido, esses é a gente mesmo que produz, a cabaça a gente planta, tem a plantação de cabaça tudo, porque é produto originalzinho pra você levar né, que é feito à mão e é a gente mesmo que produz.⁶¹



Fig. 22 - Artesanato local confeccionado por Angélica. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Após os turistas serem apresentados aos artesanatos, Mestre Gil estabeleceu um curto tempo para o caso deles quererem apreciar o artesanato e comprar. Após o tempo, eles foram convidados a seguir a trilha para conhecer o “Lago dos Negros”, onde segundo Gil era o lago onde os negros tomavam banho, lavavam roupas com uma árvore sagrada que ficava ao lado do lago. Assim os turistas o fizeram, alguns compraram do artesanato e foram seguindo a trilha que passava entre as casas dos moradores sitiados do Parque.

Eu fui a última a sair, pois justamente na saída do entorno do parque para seguir a trilha havia uma barraca com artesanatos, camisas penduradas faziam menção à Zumbi dos Palmares, ao 20 de novembro, à cidade de União dos Palmares como “berço da liberdade”. Além das

⁶¹ Entrevista com Angélica, vendedora de artesanato no Parque Memorial Quilombo dos Palmares, em 07 de fevereiro de 2018.

camisas, em uma mesa no canto estavam copos personalizados com temas de Zumbi dos Palmares. Poucas eram as pessoas que paravam ali, o Mestre Gil pediu que as pessoas não parassem, ou não demorassem, para não consumir o tempo curto que tinham de visitar o “Lago dos Negros” e voltar para ir almoçar. Além de mim, mais duas pessoas pararam, e somente uma comprou, um copo com a figura de Zumbi estampada.

Enquanto as pessoas seguiam para a trilha, eu fiquei conversando com a moça que vendia as camisas e copos. Meio envergonhada, respondia com poucas palavras, me contou que morava ali, na casa atrás da barraquinha e que seu trabalho, sua fonte de renda, era vender essas mercadorias ali, nos dias de “turismo eco-étnico” e em eventos maiores como o dia 20 de novembro. Conversar um pouco com ela, perceber sua introspecção e a forma como seu trabalho foi desvalorizado perante o próprio turismo local, para mim, legitimou o silenciamento que esses moradores sofrem por estarem ilegais, é como se não fizessem parte, também, da própria cultura que lhes pertence.

O espaço vivido dos moradores é, então, instituído como espaço de visitação pública, contribuindo para que suas exíguas terras sejam destinadas a outros fins que não os de sua sobrevivência. Este é o caso da Serra da Barriga, que se torna repositório de cultura e natureza. A racionalidade estatal não leva em conta os valores simbólicos e afetivos da perda do lugar e mundo da vida quando transforma um território tradicional em área protegida, visto que isso não pode ser mensurado pelos seus instrumentos técnicos. (CORREIA, 2016, p. 162)

A relação do “turismo eco-étnico” com os moradores sitiados do Parque Memorial Quilombo dos Palmares se estabelece por distanciamento, os moradores não são inseridos no turismo, exceto por relação de alguns seguranças do Parque serem moradores sitiados, exceto pela própria exceção, onde seus distanciamentos os aproxima de uma relação não cordial entre o patrimônio ecológico monumentalizado e a diferença social e cultural vivenciada por esses moradores. Assim, por meio do Parque, as áreas de proteção ecológicas são protagonizadas no sentido de proteger a história através dos monumentos naturais paisagísticos, quando, segundo Rosa Lúcia Correia (2016), esses parques como exemplo o Parque Memorial Quilombo dos Palmares “tem valor simbólico e é fundamental para o ecoturismo [...] integrantes do patrimônio cultural por conta de sua beleza estética, potencial de recreação e por deter algum elemento da cultura nacional” (p. 174).



Fig. 23 - Barraca de artesanato de moradora sitiada do Parque. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

As descrições que seguem estão relacionadas às observações que fiz do “turismo eco-étnico” ao longo do Parque Memorial, dos discursos em torno da comida e alimentação local referente ao Restaurante Baobá, a percepção dessa comida através da visão dos próprios moradores sitiados e de uma moradora da comunidade de Muquém, comunidade de remanescente de quilombo, além da percepção que os mesmos têm da sua própria alimentação.

No dia 7 de fevereiro de 2018 fiz minha última visita ao Parque Memorial Quilombo dos Palmares e ao Restaurante Baobá, dessa vez por meio do “turismo eco-étnico”, como citado anteriormente. O turismo é promovido pela empresa WS Turismo em parceria com o Restaurante Baobá, naquele dia, fui ao Hotel Sete Coqueiros localizado na orla marítima de Maceió, nas primeiras horas do dia, pois era o ponto agendado com o guia para pegar o transporte. Naquele hotel subiram dois turistas, além desse, a van que nos levava ao passeio, passou por mais três hotéis próximos que pegou mais doze turistas de diversas localidades do Brasil. O perfil dos turistas que pude observar era, em sua maioria, professores de história, estudantes acompanhados de seus pais, curiosos em conhecer o Quilombo dos Palmares.

Já iniciada a viagem, o guia de turismo tenta fazer um resumo da história do Quilombo dos Palmares, da figura de Zumbi dos Palmares, discorrendo sobre a valorização da cultura local e, depois, explicando como seria o passeio naquele dia.

Nós vamos visitar hoje o Quilombo dos Palmares, a maior resistência negra de que se tem registro, que habitou brancos, índios e negros. Chegou a ser chamado de república palmarina devido a capacidade de organização que eles tinham lá, então os negros, gente, sempre que tinham a oportunidade, fugiam. Foram várias as tentativas de acabar com o Quilombo, sem sucesso, e lá vocês vão entender por que, se vocês virem o grau de dificuldade que nós temos que

subir, vocês vão entender, e eles subiam à pé, pela mata, era mais difícil. [...] Zumbi, um dos líderes do quilombo estava lá, mas fugiu pra quilombos menores e anos depois ele morre.⁶²

Além de fazer um resumo sobre a história do quilombo, a partir de uma compreensão dele da história que causou estranhamento em alguns professores, devido a uma visão colonialista do que foi o Quilombo dos Palmares, o guia ia instruindo as pessoas sobre o que elas iriam encontrar lá, mas não somente no Parque, mas também no restaurante que iríamos almoçar. Quando, ainda explicando sobre a história do quilombo, disse:

Não é todo dia que se tem a oportunidade de conhecer a Serra da Barriga, né? Maior Quilombo que se tem registro na América Latina. Então eu acho que é um motivo legal de vir. Hoje nós teremos também a oportunidade de provar um almoço de um cardápio afro-indígena, hoje vocês vão comer umas comidas diferentes, acho que vocês vão gostar. É impossível não comer pouco, né? E algumas bebidas também diferentes, nós temos lá várias cachaças de frutas e bebidas da região. Temos lá o xequeté, que é uma bebida dos negros, um suco a base de canela, gengibre, um suco refrescante que não leva álcool.⁶³

A bebida que o guia se refere como sendo uma “bebida dos negros”, é uma bebida muito comum nos ritos de matriz africana, feita geralmente em dias de festas, com um preparo feito pelo menos três dias antes de ser consumida. Para o antropólogo Raul Lody (2012), há uma explicação para o tempo de fermentação, tendo um sentido simbólico, ganhando numerações cabalísticas como três ou sete.

O xequeté é uma outra bebida de cunho ritual, preparado com gengibre, açúcar e sucos de muitas frutas, procura-se não misturar duas espécies de frutas, para não se realizarem vários tipos de xequeté. Os ingredientes ficam fermentando durante no mínimo de três dias em utensílios de barro, servindo-se à vontade como bebida acompanhante dos pratos votivos. (LODY, 2012, p. 56-57)

O xequeté servido no Restaurante Baobá é uma bebida não alcoólica, feita com maracujá, mel, canela e gengibre. No último dia em que visitei não havia a bebida para experimentar, mas, mesmo com a grande propaganda feita pelo guia, os turistas não perguntaram sobre a bebida nem demonstraram interesse naquele momento em provar. No entanto, na hora em que o guia citou sobre os elementos que compunham a bebida, muitos se mostraram curiosos, alguns já conheciam.

Entre as muitas explanações do guia durante a viagem até chegar à União dos Palmares, ele continuou a falar sobre o restaurante que íamos almoçar, dessa vez dando detalhes e apresentando a pessoa de Mãe Neide para os turistas. Quando começou a falar sobre o assunto

⁶² Declaração do Guia de Turismo da Empresa WS Tur, em 07 de fevereiro de 2018.

⁶³ Declaração do Guia de Turismo da Empresa WS Tur, em 07 de fevereiro de 2018.

de preconceito e intolerância religiosa por parte de quem não tem o devido conhecimento das religiões de matriz africana, afirmou:

Nunca mais tinha acontecido que é a intolerância religiosa, né? Nada a ver, pois é, então a Mãe Neide é uma dessas pessoas que tenta mostrar que não tem nada a ver esse negócio de religião, não é porque você não é da minha que não podemos conviver em harmonia. Então ela defende, ela luta por essa causa, é uma pessoa que é incansável nessa luta e lá tem um banner que você pode fotografar e depois ler um pouco sobre a luta dela. No Restaurante Baobá, ele é lá em cima na serra, nós vamos ter música ao vivo, primeiro vai ter MPB, depois teremos um senhor que vai cantar músicas de coco de roda, é um quilombola, muito interessante, também, tá?⁶⁴

A viagem até a cidade de União dos Palmares durou pouco mais de uma hora, assim que chegamos lá, fomos apresentados o Guia Mestre Gil, mestre de capoeira que iria nos acompanhar até a Serra da Barriga e seria nosso guia de turismo durante todo o passeio até o restaurante. Durante a subida à Serra, cerca de meia hora a mais de percurso regada de muita conversa, o Mestre Gil contou a história do Quilombo dos Palmares, a importância da representatividade do local, apresentando também a cidade de União dos Palmares, declarando sua percepção sobre o “turismo eco-étnico” na cidade.

Daqui pra lá vocês vão se deparar se deparar com duas estátuas, é um avanço pra gente, graças a esse projeto que a CVC e a WS abraçou, a gente tá ganhando vários benefícios, desde o acesso à Serra da Barriga, a gente vai se deparar com várias máquinas na rodagem, vários homens trabalhando em prol do acesso, a gente tá com dois anos com esse projeto, as vezes vem quatro pessoas, oito, as vezes vem trinta, sessenta, setenta, é esse trabalho de formiguinha, mas não vamos deixar a peteca cair, a gente quer que seja todos os dias. Então vamos chegar lá.⁶⁵

Assim como guia da empresa, Mestre Gil também faz várias menções ao Restaurante Baobá e à pessoa de Mãe Neide, à comida do lugar, mas em nenhum momento ele cita essa comida como uma representação da cultura alimentar local. Cita apenas que iríamos degustar de uma “comida afro-indígena”. Ainda antes de chegar ao Parque, enquanto subia à Serra, perguntei para ele como era a comida servida lá, se eram comidas “típicas” locais, ele apenas me respondeu que “é assim, são comidas afro-indígenas”.

A informações de cunho propagandístico em torno do restaurante e da comida servida lá, por parte dos guias, é muito forte. Mestre Gil citou até uma comida que Mãe Neide criou que foi intitulado Patrimônio Imaterial do Estado, pela UNINASSAU, faculdade na qual Mãe Neide se formou em Gastronomia. Para mim essa foi uma informação nova, não conhecia sobre essa

⁶⁴ *Idem.*

⁶⁵ Entrevista com Mestre Gil, Guia da Serra da Barriga, em 07 de fevereiro de 2018.

comida, não há registros de comida patrimonializada no Estado de Alagoas com autoria de Mãe Neide. Ao ser perguntado, Mestre Gil não soube me dizer que comida era essa, disse apenas que eu veria quando chegasse lá, no restaurante também não o encontrei.

O restaurante onde vocês vão almoçar, há quinze dias atrás nós tivemos a presença de um colega nosso, o Henri Casteli, aquele galego da Rede Globo, né, tava a cantora da banda Araketu, tava o ex jogador Aloísio Chulapa, já tivemos o jogador da Chapecoense, também, enfim, a gente não dá muita importância mas sempre chega esse pessoal, certo, estamos passando pelo restaurante que é da proprietária Mãe Neide, esse restaurante aqui que a gente vem almoçar e escutar uma música ao vivo, tirar um cochilo na rede, tomar uma cachacinha temperada. Ele só abre pra grupo, principalmente as quartas feiras, só se agendar, a comida que é servida lá é afro-indígena e tem um prato que foi a Mãe Neide que criou intitulado como Patrimônio Alagoano, pela Universidade UNINASSAU.⁶⁶

Ao chegar no Parque Memorial Quilombo dos Palmares, fomos recepcionados por um pequeno grupo de capoeira e uma moça trajada com saia rodada, turbante e uma blusa que identificava o Restaurante Baobá, como disse anteriormente. Os meninos do grupo de capoeira tocavam pandeiro e berimbau, cantando músicas de capoeira, davam boas-vindas aos turistas que encantados, dançavam e batiam palmas. Fomos convidados por Mestre Gil para entrar no Parque, embaixo de uma árvore, começou a dizer que iria explicar cada lugar que víssemos, mas que antes iria apresentar as pessoas que estavam ali para fazer seu trabalho, faz menção também ao artesanato comercializado por eles lá no Parque.

A vila cenográfica é em tamanho real, a estrutura é aproximadamente a que tem na África, pessoas nossas viajaram pra África pra ver a estrutura de lá, e trouxe o modelo pra cá, certo. Temos aí o nosso pessoal fazendo a recepção pra vocês, se a gente fala da Serra da Barriga, não podemos deixar de fora a nossa capoeira. Aqui é meu filho, né, o do meio é meu irmão, estamos aí representando a família Candeias que está em todos os países, desde a Coreia do Sul, Coreia do Norte e aqui no Quilombo dos Palmares e em todos os estados brasileiros. Temos a minha esposa, que nós temos a preocupação de trazer o artesanato genuinamente da terra, material daqui que a gente planta, a gente colhe, a Angélica. Enfim, vamos explorar, certo.⁶⁷

Iniciamos o passeio, que começou conhecendo uma parede onde ficavam informações sobre Zumbi dos Palmares, Ganga Zumba e a formação do Quilombo. Ficamos parados ali por cerca de dez minutos, Mestre Gil discorria sobre a história do quilombo. A cada vez que caminhávamos para os lugares específicos do Parque, os meninos da capoeira cantavam e

⁶⁶ *Idem.*

⁶⁷ Entrevista com Mestre Gil, Guia da Serra da Barriga, em 07 de fevereiro de 2018.

tocavam, quando parávamos, eles paravam mais adiante e silenciavam para que o Mestre Gil falasse. Naquele primeiro momento em que paramos, Fabiana, a moça trajada com a blusa identificando o Restaurante Baobá, veio nos oferecer água.



Fig. 24 - Fabiana servindo água. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

Mais adiante, Mestre Gil explica sobre a questão da religiosidade presente em Palmares, segundo ele os indígenas e africanos tinham seus cultos próprios, e alguns lugares do Parque demonstram muito bem isso, usando do termo “macumba”, Mestre Gil explica que quando as pessoas vem de fora que veem algumas esculturas que tem pelo Parque pensam logo que é “macumba”, sem conhecer a “real história”. Ele nos conta isso ao apresentar o *Onjó Cruzambê* e *Oxilê das Ervas*.

Temos o *Onjó Cruzambê*, que significa casa de campo santo, se vocês se aproximarem vão ver duas imagens Preto Velho e Preta Velha e vão ver lá no chão um monte de moeda, certo, aquele que desejar jogar a moeda joga, faz o seu pedido, a gente sabe que toda casa tem seu terreiro, e o terreiro do Quilombo dos Palmares era seu hospital. Não é terreiro de macumba, é o seu hospital, onde tinham as plantas cicatrizantes, quando os negros vinham das batalhas eles se saravam com essas plantas para estar mais disposto para novas batalhas, e o nome desse terreiro aqui em cima chama-se *Oxilê das Ervas*, que com o inverno não foi erva plantada mas ainda tem o registro de cidreira, hortelã, pião roxo, quem é mais velho sabe como esse processo é, né.⁶⁸

⁶⁸ Entrevista com Mestre Gil, Guia da Serra da Barriga, em 07 de fevereiro de 2018.



Fig. 25 - *Onjó Cruzambê* e ao redor *Oxilê* de Ervas. Foto: Isabela Barbosa, fevereiro 2018.

O passeio durou quase duas horas, Mestre Gil mostrou os espaços do Parque, contando sua história. Percebi ele muito incomodado com a forma como escrevem sobre a história da Serra da Barriga, além de o tempo todo reafirmar aos professores a importância de tratar do assunto em sala de aula não apenas no período de 20 de novembro. Nesse momento foi a hora em que as pessoas mais interagiram, dizendo que mesmo não sendo da região Nordeste, tratavam desse assunto em sala de aula não apenas na data comemorativa.

Nessa hora, conversei com alguns dos turistas que estavam ali, o passeio ficou mais disperso e as pessoas interagiram mais umas com as outras. Me dirigi a uma família que veio do Rio Grande do Sul, e enquanto conversávamos sobre as Leis de Diretrizes da Educação sobre o ensino da história de Palmares nas escolas, perguntei o que fizeram eles escolherem esse passeio:

O que atraiu a gente pra vir aqui é que meu marido é professor de história, ele tá fazendo faculdade, terminou agora, tá fazendo pós. Eu to indignada com a estrada, em Dois Irmãos o turismo tem rota germânica, é tudo arrumadinho, tu vai em Bento, em Gramado, tudo organizadinho e tudo arrumado, daí tu vai

no que é maioria no Brasil, né, e daí é um descaso. Talvez muito desvio político.⁶⁹

O difícil acesso ao Parque foi um incômodo para a maioria dos turistas, que relatou ter sido um passeio agradável, porém a estrada de acesso por ser muito acidentada, fazia com que não fosse completamente perfeito, junto ao calor escaldante que fazia no dia, quase 30º graus, facilitou que as pessoas não se sentissem confortáveis durante o trajeto.

Uma outra turista de São Paulo, Roberta⁷⁰, disse que não se sentiu atraída para fazer o passeio, pois já tinha ido conhecer outros quilombos na Bahia, antes de ir à Maceió. Ela disse que o que fez ela optar pelo passeio foi somente porque sua amiga de viagem queria conhecer e ela veio fazer companhia. Perguntada se estava gostando, ela disse que sim, mas que preferia ter feito outro passeio.

Na fala da maioria dos turistas com quem conversei, todos acharam um passeio muito interessante, conhecer a história do Quilombo dos Palmares e finalizar o passeio provando de, segundo eles, uma comida que tem relação com a história que acabou de ser vista. Para eles foi um passeio muito rico em conhecimento:

Nunca tinha ouvido falar no restaurante, o que me atraiu vir pra cá é porque eu sou formada em História, sou professora, e aí quando eu vi que tinha um passeio pra cá, nós somos em três e as outras duas preferiram ficar na praia. E eu disse que não ia perder, passei minha vida inteira em função da história afro-brasileira, praia eu tenho o ano todo, não podia perder esse passeio. Gostei muito do passeio, o Mestre Gil sabe muito, tem um conhecimento muito grande.⁷¹

Para Adriana, ter conhecido o restaurante foi uma experiência boa, segundo ela contribuiu para elucidar a história que vimos durante o passeio no Parque. Pelo que me contou, algumas comidas foram surpresas para ela, como foi o caso do “Festa de Malungos”, nunca tinha comido, se impressionou com o sabor, mas que o *Amalá*, já era de seu conhecimento, pois frequentava festas de terreiro somente pela comida, como disse, saborosas.

A turista Amélia me contou que achou o restaurante um lugar muito agradável, as redes para ela foram a sua maior surpresa:

Eu gostei muito do restaurante, dificilmente a gente encontra um lugar que trate da cultura local com tanta veemência, a comida que comemos é muito gostosa, vimos a história do quilombo lá em cima e agora provar de uma

⁶⁹ Entrevista com Amélia (nome fictício), turista, em 07 de fevereiro de 2018.

⁷⁰ Entrevista com Roberta (nome fictício), turista, em 07 de fevereiro de 2018.

⁷¹ Entrevista com Adriana (nome fictício), turista, em 07 de fevereiro de 2018.

comida que tem tudo a ver. Conheci comidas que nunca tinha provado, legal, estou levando uma cachacinha como lembrança daqui para meu irmão.⁷²

A aprovação de todos com relação à comida foi geral, mesmo alguns não tendo muito apreço por determinados temperos, como é o caso do coentro que citei anteriormente. E, mais ainda, o que mais me chamou atenção é que para todas as pessoas que estavam ali, a comida servida no restaurante tem igual relação com a história do Quilombo dos Palmares, todos citavam a comida como uma extensão da história que acabaram de ver, como uma comida “típica” da localidade. Segundo a antropóloga Maria Eunice Maciel (2005):

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada. (p.50)

A comida nesse sentido, assume simbolismos e compartilha, por meio do sabor, do próprio discurso em que se insere, discurso esse que expressa pertencimento e, por consequência, assume uma identidade. A cozinha de determinado grupo social é o resultado de saberes que a caracterizam, através de elementos singulares nela inseridos e que se realizam a partir do que ela reitera ou propaga e que se afirma.

E sobre esses simbolismos e a relação que essa comida estabelece com seus agentes, me direciono agora aos agentes dessa história, aos moradores quilombolas e não quilombolas, residentes no entorno do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, bem como moradores da comunidade quilombola de Muquém. Meu interesse é conhecer um pouco, a partir de seus relatos, de sua alimentação, não de forma detalhada, - quem sabe para uma próxima pesquisa-, mas na intenção de compreender se a alimentação que faz parte da cultura alimentar desses moradores se relaciona com a alimentação difundida no restaurante.

No dia de comemoração à Consciência Negra, 20 de novembro, fui para o Parque Memorial Quilombo dos Palmares, com muita dificuldade, em meio a grande quantidade de pessoas que visitavam o lugar, muitos subiam a Serra à pé, devido a impossibilidade dos ônibus subirem a ladeira. Conseguir conversar com os moradores sitiados foi uma tarefa difícil, a maioria deles não queria conversar sobre, não abriam suas portas para curiosos, no caso era exatamente o posto em que eu me encontrava, uma curiosa. A festa é um dia que não agrada a maioria dos moradores, como eu frisei anteriormente.

⁷² Entrevista com Amélia (nome fictício), turista, em 07 de fevereiro de 2018.

Foi um dia mais de observação, de longe, participei da festa como os muitos que ali estavam, assistindo as apresentações artísticas no palco, grupos musicais de coco de roda, grupos afrorreligiosos que se apresentavam no meio do Parque. O Restaurante Baobá não funcionou, pois Mãe Neide além de ter atividades na festa, também foi responsável pelo restaurante de dentro do Parque, o *Kúuku-Wáana*, naquele dia de festividade, como todos os anos, é Mãe Neide quem cuida do restaurante.

Somente em outro momento é que tive uma proximidade maior com alguns moradores sitiados do Parque, onde conversamos sobre comida. Enquanto conversava com alguns moradores, sentia eles um pouco envergonhados em detalhar o que comiam, muitos deles em situação quase de miserabilidade, sobrevivem do pouco que recebem, fazem uso de uma vida modesta. Conversando com um morador sitiado, ele me conta que antes do lugar ser reconhecido como patrimônio histórico, sua família tinha o costume de produzir farinha, pois tinham plantação de mandioca, mas que com a interdição das terras, eles não produzem mais nada. A comida que consomem, compram na cidade:

Tem assim a feita da mandioca, né, pé de moleque né, a tapioca, o pessoal consome muito e tem essa prática, né. E antigamente o pessoal antes disso aqui ser reconhecido como patrimônio histórico os meus parentes cultivavam muito nas terras né, muita mandioca, feijão, milho, essas coisas assim, e da mandioca fazia muita farinha, fazia muito beiju, essa era a comida típica da gente né, que tinha aqui. Depois assim, foi proibido a gente trabalhar na terra, a gente não pode trabalhar mais, quando a gente quer tem que comprar o material pra fazer pé de moleque, essas coisas. Nada aqui a gente tá podendo plantar, a gente só pode manter o que tem, tem umas pessoas que tem um sitinho de banana, laranja, mas não pode plantar mais nada e nem pode avançar, fazer desmatamento, tudo isso.⁷³

Em todas as falas dos sitiados percebi que após o processo e patrimonialização do platô da Serra da Barriga com a construção do Parque, a impossibilidade deles utilizarem as terras, mudou completamente a forma como eles viviam, e isso, segundo eles, interferiu também na sua alimentação, que antes contava com roçado, hoje o que se come é trazido da cidade. É visível em suas falas, principalmente nas falas das pessoas mais velhas, que sentiram muito o fato de não poderem usufruir de suas próprias terras:

Quem trabalhava com essas coisas assim, viviam da agricultura assim, hoje alguns trabalham na manutenção do parque né, outros trabalham fora né, em outros setores, em firma também, em outras empresas fora, outros vivem de comércio mesmo, entendeu, compra mercadoria pra revender na cidade, outros vivem de aposentadoria né, como nós e vai levando.⁷⁴

⁷³ Entrevista com o morador João (nome fictício), em 07 de fevereiro de 2018.

⁷⁴ Entrevista com o morador Melquiades (nome fictício), em 07 de fevereiro de 2018.

O fato deles não plantarem mais em suas terras, de certo modo, mudou também a forma deles se alimentarem, pois passaram a comprar produtos industrializados, o que interferiu no modo como eles também veem a forma como se alimentam. A comida não mudou, não é outra, continua, segundo seu Melquiades, sendo a comida de sempre, mas não é a comida que eles plantam, então para ele, dói muito não poder comer da própria comida.

Perguntada a Adriana (nome fictício) qual a comida que eles costumavam comer no dia a dia, ou se tinham alguma comida “típica”, perguntas desse tipo são sempre difíceis de serem respondidas por eles, não se sentem à vontade em dizer para um turista, alguém estranho, a comida que comem, mas, mesmo assim, me responde sem muitos detalhes:

No dia a dia a comida que a gente come não é do nosso plantio, porque a gente não planta mais, né, no sítio, é um sítio arqueológico então não se pode mais trabalhar. A gente compra a comida na cidade mesmo, né, a comida é essa tradicional mesmo, né, feijão normal, arroz, essa é a alimentação da gente, a gente não temos uma comida típica assim diferente das demais.⁷⁵

Para ela, feijão e arroz, por estarem presentes em sua casa no dia a dia e não ser “diferente” da comida consumida na maioria dos lugares que eles frequentam, não a torna uma comida “típica”, o típico, e isso falo de acordo com o que ela relatou, estaria relacionado à história, a um contexto fora da sua realidade, da realidade alimentar que eles vivem. A comida “típica” para ela seria a comida emblemática, procurada e explorada, por exemplo, com maior valor estético gastronômico, ou, como disse, a comida servida no Restaurante Baobá.

Sobre isso, me deparei com uma situação interessante, dos moradores entrevistados, todos eles compreendem a comida servida no Restaurante Baobá como sendo uma comida não somente “típica”, mas também uma “comida quilombola”, mesmo essas pessoas não tendo a titulação de remanescentes de quilombo. Os sitiados que conversei, me disseram que, mesmo não comendo dessa comida, a comida do restaurante é a “reprodução” da comida que “tem história”, segundo João, e por isso representa, também, a história deles, mesmo a maioria deles nunca tendo provado dessa comida. Sobre isso, João justifica:

Sou morador daqui da Serra, me considero quilombola, né, sou nativo daqui. Já fui no restaurante da Mãe Neide, é bom lá, o ambiente é bem agradável, a comida é muito boa. [...] É... A comida assim, a comida dela assim, é típica né, que veio de geração por geração né, assim, baseado na alimentação da gente aqui, tem uma semelhança né, a comida dela com a alimentação dos que vivem por aqui, a feijoada que é muito tradicional né, muita gente ainda faz a feijoada por aqui, os moradores daqui, porque é uma comida assim de origem africana né, então ainda o pessoal faz bastante feijoada.⁷⁶

⁷⁵ Entrevista com a moradora sitiada Adriana (nome fictício), em 07 de fevereiro de 2018.

⁷⁶ Entrevista com o morador sitiado João (nome fictício), em 07 de fevereiro de 2018.

A feijoada não é um prato encontrado no cardápio do Restaurante Baobá, apenas uma espécie de feijoada que é aquela “meia feijoada” feita com feijão mulatinho e os miúdos do porco, como citado anteriormente. Porém, no dia 20 de novembro, a comida feita no restaurante *Kúuku-Wáana* é a feijoada, não me ative em perguntar onde ele provou a feijoada, tendo em vista que citou de início que já tinha ido ao restaurante e almoçado lá. Mas, a observação que faço é no sentido também de entender que a compreensão que esses sitiados têm da comida oferecida no restaurante, é baseada em uma “comida afro-brasileira”, onde, na compreensão local se entende por “comida afro-brasileira” a feijoada e o *acarajé*.

Com relação aos moradores de Muquém, me utilizo apenas de duas entrevistas, realizadas com moradoras da comunidade, quilombolas, debruçam-se sobre o mesmo argumento dos sitiados da Parque. Sua comida “típica” é a comida trivial, o feijão com arroz, e, como cita Joana (nome fictício), o inhame, a macaxeira, que muitos moradores plantam, o cuscuz, no café da noite, e no almoço o feijão, arroz e a carne.

Já para Patrícia (nome fictício), quilombola, moradora da comunidade de Muquém, a comida do restaurante não tem a ver com a comida que os remanescentes comem na comunidade. No entanto tem relação com uma “comida quilombola”. Me afirmou com muita convicção de que a comida do restaurante é sim “quilombola”:

A alimentação de Muquém não tem relação com a do restaurante, a do restaurante é outra, a da comunidade é normal, é a famosa galinha, a gente não tem uma comida típica, tem assim a cocada, essas coisas, mas assim que identifique não. Em Muquém né, mas no restaurante tem, tem o Amalá. Mas a comida do restaurante é Quilombola [...]. Eu moro lá em Muquém, é um pouco distante daqui, da ponte até o Muquém é dois quilômetros.⁷⁷

E, por fim, sobre a relação que esses moradores sitiados e quilombolas possuem com alguma religião de matriz africana, outra surpresa. A comunidade da Serra da Barriga, toda ela, é composta de moradores que seguem o catolicismo e, em sua maioria, evangélicos. No entorno do Parque não há nenhum registro de terreiros de Umbanda ou Candomblé, exceto o *Ilê Navizala*, terreiro de Umbanda que tem como ialorixá Mãe Neide Oyá D'Oxum, e está localizado ao lado do restaurante. Os frequentadores desse terreiro são seus filhos de santo das cidades de União dos Palmares e Maceió.

Os moradores não produzem nenhuma comida que tenha alguma relação com as “comidas votivas” de matriz africana, não há comidas que se intercalem com alimentos sacralizados, pelo contrário, a comida consumida dialoga com a consumida por boa parte dos brasileiros, sem

⁷⁷ Entrevista com a moradora Patrícia (nome fictício), em 07 de fevereiro de 2018.

nenhuma especificidade. Já com relação a forma como eles veem a presença de um terreiro de Umbanda próximo à suas casas, -pergunto por serem moradores em sua maioria evangélicos. Eles não me expressaram nenhum descontentamento, nem contentamento, só disseram que “cada um segue o que quer”.

Mas, segundo Maria Cícera, cozinheira do Baobá e filha de santo de Mãe Neide, ao falar sobre os moradores que não seguem a Umbanda, a realidade é outra:

Até aqui o pessoal de União eles não seguem, existe um preconceito muito grande para com a religião de matriz africana, dos moradores, os próprios moradores que fazem a Serra da Barriga, hoje que são 19 famílias, eles também são evangélicos, 90% são evangélicos, e aqui as meninas não são não, cada uma com sua religião, quem tá no Baobá não é obrigado a fazer parte da religião. Tem um terreiro da Mãe Neide aqui do lado, o Ilê Navizala⁷⁸

Com relação aos trabalhadores do Restaurante Baobá, estes em sua maioria não seguem nenhuma religião de matriz africana, alguns deles seguem o catolicismo, mas não tem evangélicos que trabalham no restaurante. No entanto, a observação que faço é com relação à pessoa que executa a comida além de Mãe Neide. Da primeira vez que visitei o restaurante, quem cozinhava eram duas *Iabassés* filhas de santo de Mãe Neide, agora, da última vez que visitei, a cozinheira era uma *Equedi*, também sua filha de santo.

Não sei se é uma restrição de Mãe Neide somente permitir que pessoas da religião executem a comida, no entanto é uma semelhança interessante, pois a comida produzida no restaurante é ensinada através da ialorixá e chefe de cozinha para essas cozinheiras, recebem tratamento especial de preparo semelhantes ao preparo das comidas ofertadas aos orixás, ademais, existem comidas do restaurante que são da religião de matriz africana.

Contudo, a compreensão de “comida quilombola” que esses moradores têm, que são remanescentes de quilombo – sendo reconhecidos ou não -, está em uma realidade bem distante da que eles vivenciam. No discurso deles, a “comida quilombola” é ampla, geral, e não local, a comida que representa o quilombo está em livros, nem pode ter relação com uma comida que serve de alimentação para todos, ou é uma comida mistificada, presente no imaginário, fictícia, assim como representa a própria construção do Parque.

⁷⁸ Entrevista com Maria Cícera, cozinheira do Baobá, em 07 de fevereiro de 2018.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

*É, assim, nós não tem essa comida chique né, de lá, o que nós come aqui é o feijão com arroz, as veis um pé de moleque quando compra na rua a massa. Mas a comida lá é sim a comida histórica, né.*⁷⁹

A declaração da senhora Gumercinda, moradora sitiada da Serra da Barriga, nos arredores do Parque Memorial Quilombo dos Palmares, resume algumas das problemáticas em torno desta dissertação. Quando da observação inicial a intenção era expor uma “comida quilombola” da Serra da Barriga por meio do restaurante Baobá, antes de levar em consideração relatos dos moradores agentes dessa cultura quilombola. Ao longo de meu contato com o campo percebi que só seria possível uma visão mais abrangente das tramas em torno da alimentação nessa localidade a partir dos múltiplos discursos construídos em torno da alimentação naquela localidade.

A alimentação contribui para a construção de uma relação de afetividade com o indivíduo que produz seu alimento, a comida se apresenta como um acionador de símbolos, com significados adquiridos a partir das escolhas dos diferentes agentes que com ela se relacionam. O ato cultural e social de alimenta-se, de servir a comida, de preparar, é construído por meio de memórias e concepções de culturas diferentes, por meio de influências culturais distintas, a partir de distintos modos de olhar e simbolizar.

O restaurante Baobá, nesse sentido, possui sua cozinha representativa, com comidas e bebidas que buscam fabricar uma “tradição afro-indígena” por meio de comidas que dialogam com práticas de religiões de matriz africana e de saberes que remetem à uma cultura alimentar ancestral, baseada nas concepções de quilombo muitas vezes romantizada. Argumento reforçado pelo discurso produzido no Parque Memorial Quilombo dos Palmares e pelo turismo “eco-étnico” ali realizado.

A concepção da formação do Quilombo dos Palmares, seus costumes alimentares mal citados nos livros, mas quase sempre expostos a partir de uma ideia de predominância das religiões de matriz africana (LINDOSO, 2007), o mel de abelha, as comidas de raiz, os feijões carregados de pedaços de porco, a farinha de mandioca (DIEGUES JUNIOR, 2002), os modelos rudimentares de fabricação do alimento, são discursos que sobrevivem e fundamentam, de algum modo, as representações sobre a “comida quilombola”. Até nos dias atuais, com toda a

⁷⁹ Entrevista com moradora Gumercinda (nome fictício), sitiada da Serra da Barriga, em 07 de fevereiro de 2018.

modernização e as mudanças de sociabilidade e de sustento, tem-se, no sentido generalizado, uma compreensão de que os quilombolas afro-brasileiros e indígenas ainda reproduzem esses modelos alimentares e se usam, por exemplo, um fogão convencional ou caso se alimentem de outros tipos de comida, fugiriam das práticas consideradas tradicionais.

Possivelmente, seja também a partir dessa concepção que os próprios moradores não se reconhecem como representantes dessa cultura alimentar, não enxergam a comida que comem como uma comida que faça parte da história da Serra da Barriga, ou, também, não enxergam suas outras práticas culturais como significativas, por serem dissonantes das difundidas pelos discursos oficiais, a exemplo das apresentadas pelo Parque Memorial Quilombo dos Palmares.

Na verdade, não foi intuito da pesquisa apontar as características ou classificar a “comida quilombola”, quais elementos que a fazem ter essa diferenciação alimentar, mas sim, compreender qual a relação da comida comercializada no restaurante com a comida vivenciada pelos moradores sitiados e quilombolas. Quais as proximidades existentes entre os elementos utilizados nas preparações, bem como seus modos de fazer relacionados aos modos de fazer locais. As aproximações e as diferenças entre a “comida afrorreligiosa” e a “comida quilombola” ou “afro-indígena”. Entre essas, foram muitas as surpresas que o próprio campo proporcionou, desde a mudança em nomenclaturas do cardápio até o não conhecimento dessas comidas por parte dos moradores sitiados.

Nesse aspecto, a trajetória de Mãe Neide Oyá D’ Oxum é emblemática por apresentar um conjunto de deslocamentos que tem por centralidade a alimentação e, a partir desses atravessamentos discursivos, fabricar novas práticas culturais. Desse modo, ao “arquivar” esses saberes, ela também se “arquiva” enquanto “Patrimônio vivo” e “Guardiã da memória” (GOMES, 1996).

Esta dissertação abre inúmeros caminhos investigativos e suscita novas pesquisas no campo da “alimentação quilombola” e da “comida afrorreligiosa”, especialmente das práticas alimentares na Umbanda. Do mesmo modo, demonstra como a alimentação consiste em uma prática cultural atravessada por jogos de poder. E é a partir disso que, de acordo com os relatos dos moradores sitiados da Serra da Barriga, percebe-se como eles não se inserem nesse contexto cultural alimentar, isso porque de acordo com o que dizem, não se identificam com essa comida, a maioria nunca provou, mas que reconhece ela própria como uma legítima “comida histórica”, como uma “comida quilombola”, embora não dialogue com a comida que eles produzem.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Regina. A patrimonialização das diferenças: usos da categoria conhecimento tradicional no contexto de uma nova ordem discursiva. In: MOTTA, Antônio; BARRIO, Angel; GOMES, Mario (Orgs.). *Invenção Cultural, Patrimônio e Educação*. Recife: Massangana, 2010.
- ARAÚJO, Maria S. G. de; FILHO Domingos L. L. Cultura, trabalho e alimentação em comunidades negras e quilombolas do Paraná. *Anais do I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais*, São Cristóvão (SE), Universidade Federal de Sergipe, 2012.
- BATISTA FILHO, Malaquias; BATISTA, Luciano Vidal. Alimentação e nutrição no nordeste semi árido do Brasil: situação e perspectivas. *Sitientibus*, Feira de Santana, n 15, p. 287-299, 1996.
- BEZERRA, Edson. *Manifesto Sururu: por uma antropofagia das coisas alagoanas*. Editora Viva, 2014.
- BRANDÃO, André; JORGE, Amanda L. Comunidades quilombolas, acesso a programas sociais e segurança alimentar e nutricional. In: ROCHA, Cecília *et al.* (Orgs.). *Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas*. Rio de Janeiro: Editora Fio Cruz, 2013.
- BRITTO, Clovis Carvalho; PRADO, Paulo Brito do. Mestre dos Mestres: políticas patrimoniais e expressões culturais de matriz africana em Laranjeiras (SE). *Ciências Sociais Unisinos*, n.º 51, v. 3, 2015.
- BRITTO, Clovis Carvalho; DUMAS, Alexandra Gouvea (Orgs.). *Corpo Negro: Nadir da Mussuca, cenas e cenários de uma mulher quilombola*. São Cristóvão: Editora: UFS, 2016.
- BOURDIEU. Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 2015.
- BURKE, Peter. *Uma história social da mídia: de Gutenberg à Internet*. 2.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.
- CANCLINI, Néstor García. *Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1997.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CASTRIOTA, Leonardo Barci. A questão da tradição: algumas considerações preliminares para se investigar o saber-fazer tradicional. *Fórum Patrimônio: Ambiente construído e Patrimônio sustentável*, (UFMG Online), v. 7, p. 1-14, 2014.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1993.
- CASTRO, Josué de. Geografia da fome no Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 24 (11): 2710-2717, nov, 2008.
- COLLAÇO, Janine; MENASCHE, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 18, n. 1, p. 5-11, jan./jun. 2015.
- CORREIA, Rosa Lúcia Lima da Silva. Mito e territorialidade: o monumento nacional e a comunidade rural da Serra da Barriga. *Democracia Viva*, Rio de Janeiro: Ibase, n.º 34, 2007.
- CORREIA, Rosa Lúcia Lima da Silva. *Como os negos dos Palmares: uma nova história de resistência na Serra da Barriga-AL*. Tese (Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia), Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.
- DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DAMATTA, Roberto. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1987.
- DIEGUES JUNIOR, Manuel. *O banguê nas Alagoas*. Traços da influência do sistema econômico do engenho de açúcar na vida e na cultura regional. 2. Ed. Maceió, EDUFAL, 2002.
- DOE, Alagoas. Diário Oficial do Estado de Alagoas. 1ª de julho de 2010. Acesso em 10 jul. 2017.
- DORIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três estrelas, 2014.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. “Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu”. Lisboa: Edições 70, 1966.
- DUTRA, Rogéria C.A. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. *Horizontes Antropológicos*, v. 18, p. 237-253, 2012.
- EAGLETON, Terry. *A ideia de cultura*. São Paulo: UNESP, 2005.
- FERREIRA SANTOS, Marcos. Cultura imaterial e processos simbólicos. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, n.º 14, p. 139-151, 2004.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*. 14ª ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editôra, 1969.
- FREYRE, Gilberto. *Manifesto regionalista*. 7. ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco: Ed. Massangana, 1996.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar uma sociologia do doce*. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

GOLDENBERG, Mirian. “A comida como objeto de pesquisa”: uma entrevista com Claude Fischler. *Psic. Clin.* Rio de Janeiro, vol. 23, n.1, p. 223-242, 2011.

GOMES, Ângela Castro. A guardiã da memória. *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 9, n.º 1/2, 1996.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Antropologia dos objetos: patrimônios, museus e coleções*. Brasília: IBRAM, 2007.

GUESB, Assessoria Inaê. www.guesbinae.blogspot.com. Acesso em 10 jul. 2010.

HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

HOBBSAWM, Eric; RANGER; Terence. *A invenção das tradições*. 10ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas I - O cru e o cozido*. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas II - Do mel às cinzas*. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2005.

LINDOSO, Dirceu. *O poder quilombola: a comunidade de mocambeira e a organização quilombola*. Maceió: EDUFAL, 2007.

LIMA, Vivaldo da Costa. *A anatomia do Acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.

LIMA, Ábia Denise Marques Pinheiro de. *Luzes para uma face no escuro: a emergência de uma rede de valorização da expressividade afroalagoana*. Dissertação (Mestrado em Sociologia), Universidade Federal de Alagoas, 2015.

LODY, Raul. *Candomblé: Religião e resistência cultural*. São Paulo: Editora Ática, 1987.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LODY, Raul. *Santo também come*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

LODY, Raul. *Bahia bem temperada*. Salvador: Editora Senac, 2013.

LODY, Raul. *Manifesto Colher de Pau*. Disponível em: www.cartacapital.com.br. Acesso em 31 jul. 2017.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, n.º 16, 2002.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, 2005.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Ubu Editora, 2017.

- NINA RODRIGUES, Raimundo. *Os africanos no Brasil*. São Paulo: Madras, 2008.
- NÓBREGA, Cida; ECHEVERRIA, Regina. *Mãe Menininha do Gantois: uma biografia*. Salvador: Corrupio; Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.
- ORTIZ, Renato. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- ORTIZ, Renato. *A morte branca do feiticeiro negro*. São Paulo: Editora Vozes, 1978
- QUERINO, Manoel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957.
- RPV, Cultura. Disponível em: www.cultura.al.gov/politicas-e-acoes/patrimonio-vivo/cadastros-mestres-rpv-al. Acesso em 31 jul. 2017.
- RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes Ajeum: o comer votivo africano na história da alimentação brasileira. In: LIMA, Tânia; NASCIMENTO, Izabel; OLIVEIRA, Andrey (Orgs.). *Griots Culturas Africanas: linguagem, memória, imaginário*. Natal: Lucgraf, 2009.
- RICHARDS, Audrey. The food and nutrition of Africans natives, International Institute of African Languages and Culture, Mémoire, nº. 13, 1984.
- ROSA, João Guimarães. *Grande Sertão: Veredas*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003
- SANTOS, Alexandra. O sabor da história: práticas alimentares e identidade quilombola. Rio de Janeiro, Número Especial 03, p.54-71, 2012.
- SENA, Custódia Selma. A categoria sertão: um exercício de imaginação antropológica. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 1, n.º 1, p. 19-28, 1998.
- SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005.
- SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano de. Comida de santo e comida de branco. *Revista Pós*, vol. 11, n.º 21, jan/jun 2009.
- VERGER, Pierre Fatumbi. *Orixás – Deuses Iorubás na África e no Mundo*. Editora Corrupio, 1981.
- WAGNER, Roy. *A invenção da cultura*. São Paulo: Cosac Naify, 2012.
- WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.